EMMETS)ROTTNING VFRLDSUTSTALLNINGENS



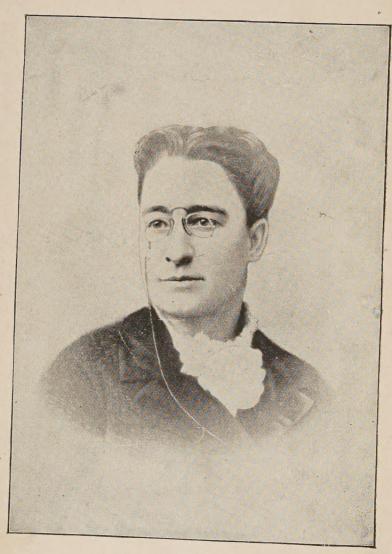
To Judy, being the "Drottning of our Prome, with weach love, your Pet 3-15-1993



Sweet Spts of nitre Dose. - A traspoonful Every two or three hours taken in Jorda water Children in perportion to age.



Digitized by the Internet Archive in 2025



MISS JULIET CORSON, Founder of Cooking Schools in America, New York City.



Verldsutställningens

SOUVENIR

KOKBOK.

Två Tusen Värdefulla Recepter

−FÖR−

Matlagning och Hushållning, Matsedlar, Bordskick, Toalett, m. m.

Bidrag från öfver 200 af Verldsutställningens ledande damer, guvernörernas fruar och andra framstående damer.

ILLUSTRERAD.





COPYRIGHT SECURED, 1893.



Många kokböcker finnas i marknaden, de flesta goda i sitt slag, men naturligen af lokal natur. Det är ett kändt faktum, att Nya Englands matlagning är olik Södra och Östra Staternas, och en kokbok från dessa platser måste med nödvändighet bära prägeln af den ort, hvarifrån den utgått. Vidare är klart, att de resurser måste vara begränsade, som stå hvarje enskild person till buds.

Vid utarbetandet af Hemmets Drottnings receptafdelning har planen varit att förskaffa några få men väl pröfvade recepter bland de hundratals sådana, som äro spridda öfver alla Unionens Stater och Territorier, sålunda dragande fördel af den förherskande matlagningskonsten i hvarje del af landet och på samma gång förekommande den enformighet och inskränkthet, som skulle blifva följden, om denna afdelning tagits från en enda person. Dessa recept äro väl icke alla meddelarens egen uppfinning, men hafva genom långvarigt begagnande gjort sig omtyckta och värderade.

Utgifvaren erkänner med nöje det välvilliga understöd i sitt arbete hon erhållit af de hundratals damer, hos hvilka hon anhållit om bidrag. Öfver två hundra hafva svarat; bland dem nära ett hundra trettio medlemmar af damernas styrelse vid verldsutställningen, fruar till guvernörerna i flera stater och många andra damer, alla fullt kompetenta att lemna bidrag till vår bok. Alla Stater och Territorier äro representerade

Utgifvaren har icke vid bearbetningen af receptafdelningen funnit sig manad att fälla något omdöme om eller kritisera något af de mottagna bidragen, utan har inskränkt sig till att ordna recepterna i vederbörliga afdelningar, åstadkomma likformighet i stil och från tillgängliga hjelpkällor intaga sådana recepter, som äro nödvändiga för att fullständiga de olika afdelningarne. De under recepterna införda namnteckningarne och en medföljande förklaring, att de "äro alla pröfvade, och kända för att vara goda," gifva den allra bästa försäkran om deras värde och lämplighet.

Bokens öfriga afdelningar äro omsorgsfullt utarbetade och hufvudsakligen egnade att afse hemmets helsovård och trefnad. Att Hemmets Drottning må röna framgång i denna sin mission är min innerliga önskan.

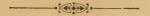
UTGIFVAREN.



MISS JULIET CORSON

--- OCH ----

Amerikanska Hushållsskolor.



ISS JULIET CORSON, Amerikas första lärarinna i kokkonst och dietetik, föddes i Mt. Pleasant, Roxbury, Boston, den 14 Februari 1842. Vid sex års ålder kom hon till New York City och under största delen af de följande 15 åren hade hon sitt hem hos sin morbroder, Dr. Alfred Upham, under hvars ledning hon genomgick den klassiska lärokurs, som är erforderlig för idkande af akademiska studier. Fröken Corsons kunskaper visade sig ovärderliga för henne, då en styfmoders fiendskap uteslöt henne från faderns hem och nödgade henne att sjelf slå sig fram i lifvet. Från år 1863 till 1870 skref hon bokanmälningar och nyheter från qvinnornas verld för the New York Leader samt tillfälliga poemer och skizzer för the Courier, hvarjemte hon tillhörde redaktionen af the National Quarterly Review.

År 1873 rådde en af dessa kriser, hvilka äro det finansiela lifvets förderf i Amerika, då qvinnor af uppfostran och förmögenhet se sig stälda ansigte mot ansigte med nöden. För att bekämpa farorna af denna belägenhet organiserades "the Free Training School for Women' af några af New Yorks mest inflytelserika damer. Arbetet tog sin början med undervisning i bokhålleri, stenografi, korrekturläsning och uppassning i Miss Corsons bibliotek och arbetsrum. Under arbetets fortskridande ombesörjdes rymligare lokaler och inom kort räknades anstaltens skyddslingar i hundratal. Några af eleverna visade sig särdeles lämpliga att taga platser som qvinliga hjelpredor, hushållerskor och kokerskor. Då tillräckligt många hade förmåtts att underkasta sig en huslig uppfostran såsom det bästa medlet att afhjelpa svårigheterna, anskaffades en lämplig byggnad och hushållsskolan började. I saknad af alla regler för ett praktiskt ordnande af undervisningen nödgades direktionen sjelf uttänka en arbetsplan, som utgjorde en utmärkt förening af praktiska öfningar och upplysande föredrag och länge sedan har gjort Miss Juliet Corsons namn allmänt kändt och värderadt.

I förening med undervisningen i all slags matlagning, från den enklaste till *la cuisine classique*, i hushållskolorna, med hvilkas organiserande i alla delar af Förenta Staterna hon sedan varit behjelplig, har Miss Corson varit den ledande själen vid införandet af undervisningen i Hushållslära i de publika skolorna. De första lektionerna gåfvos af henne år 1878 i Montreal, Canada, under öfverinseende af Skolstyrelsen, och 1879 erhöllo eleverna vid Högskolan i Washington, D. C., liknande undervisning.

År 1885 framhölls undervisning i slöjd såsom en del af de reglementerade undervisningsämnena i de publika skolorna inför skolstyrelsen i Oakland, California, af Miss Corson, antogs i denna stad, och infördes kort derefter med tillhjelp af Mrs. Weir Mitchell, Miss Pendleton och de qvinliga medlemmarne af skolstyrelsen i planen för denna stats publika skolor.

En del af Miss Corsons bästa arbete har utförts i landets mångfaldiga flickskolor; i State University i Minnesota, Lake Erie Seminary i Painesville, Ohio; Miss Parters School i Farmington, Conn.; Snell Seminary och Mrs. Edward Kings Academy i Oakland, California, och andra liknande anstalter betraktas numera hushållsläran som ett af de förnämsta undervisningsämnena.

I skolorna för utbildandet af barnsköterskor, som finnas vid många stadssjukhus, har Miss Corson inrättat en särskild kurs för undervisning i dietetik, grundad på läkarevetenskapens senaste rön, och har lemnat undervisning om sjuklingars diet i New York State Training School för sjuksköterskor, Brooklyn Maternity University of Minnesota och till mödrar och ammor i mer än femtio af våra största städer.

I regeringens stora hem för värnlösa barn, såsom t. ex. Georgetown, D. C., Industrial Home och Protectory of the Christian Brothers and Sisters of Charity, hafva de första stegen tagits enligt Miss Corsons system genom att utveckla de anlag till intellektuelt arbete, som göra en gosse till en skapare i en ny verld och begåfva en flicka med en intelligens, som skall följa henne från den tidigaste barndomen till ålderns sena dag.

Miss Corson har alltid gjort det sanitära och vetenskapliga hos födan, hvad beträffar såväl utseende som verkan, till föremål för speciela undersökningar och experiment och har framstält den teorin, att lämpliga ombyten i dieten motverka många sjukdomar, som plåga menniskoslägtet.

Miss Corson innehar en framstående ställning i Matlagnings- och Lifsmedels-departementet å Verldsutställningen.

New York States qvinliga styrelse vid World's Columbian Exposition har på framställning af Mrs. J. S. T. Stranahan, 2dra Vice President, enligt förslag af Mrs. Potter Palmer, President för qvinliga styrelsen vid World's Columbian Exposition, bemyndigat henne att aftala med Miss Juliet Corson, såsom den första Amerikanska anläggaren af Matlagningsskolor och dietiska kök, att förestå New Yorks utställning af Matlagningsskolor å Utställningen.





MRS. POTTER PALMER.



Innehållsförteckning.

rsoner....

och mor-

..... 102

........... 104

..... 118

Inledning	3	Dukning af bordet
Miss Julio Carson och Amerikanska husha	ills-	Rätter för qvällsvarden
skolor	5	Se glad ut
Föda och helsa	23	
		Qvällsbjudningar
Mat i allmanhet.		Materialier till en fest för 100 pe
Bereaning af bröd	26	Matsäckskorgar vid utflykter
Fisk	29	Trädgårdsbjudningar
Fläsk	29	1 44 mlanam 63 m
Foge1	29	Att skåra för
Frukt	31	Fisk
Fårkött	29	Flask
Grönsaker	30	Fogel
Köttmat	28	Får odh lamstek
Majs, Råg och Hafre	27	Oxkött och kalfkött
Mångfaldige andra tabeiler	33	Inköp af födoåmnen
Oxkött	28	Fasaner, brockfogel, beckasiner
	32	kullor
Sammansättning af olika maträtter	30	Fläsk
Willebråd		Fårkött
Ägg och mjölk	32	Gāss
Bordskick	37	Kalfkött
	40	Kalkon
Allmänna regler	44	Lam
Rád		Läget af de olika delarne på en l
Sällskapsskick	40	the the se the se the
Frukost	46	ett i
Ftikett vid frukosten	48	
Frukostbjudningar	50	Oxkōtt
	51	Rapphöns
Frukosträtter	58	Rådjuret
Frukosträtternas ordning	47	Ander och dufvor
Förberedelser till frukosten		
Ordnandet af bordet	48	Recepter
Placering af gästerna	50	Soppor
Servering af frukosten	50	Buljong
	~ .	44
Middagsmåltiden	54	Buljongsubstans
Anordning af bordet	61	Bönsoppa
Anvisningar till svar	58	Champignionsoppa
Det "passande" vid middagar	57	Clamsoppa
Enkla frukostmiddagar	57	Falsk sköldpaddsoppa
Ett smakfullt middagsbord	62	
Familjemiddagar	54	Fransk tomatsoppa
Frukostmiddag	55	Fårbuljong
	59	Grönsoppa
Gästerna	57	Gumbosoppa
Inbjudningar	63	Hvit soppa
Middag a la Russe		" soppsubstans
Middagsrätter	67	Hönsbuljong
Passa upp och passas upp	65	Hönsextrakt för sjuka
Servering af middag	63	Juliennesoppa
Visiter efter en middagsbjudning	67	Kalfbuljong
A Chaman Aldidan	71	Krāftsoppa

Köttsoppa 109	Pure af lax 120
Läcker grönsoppa 113	Rätt af kall fisk
Makaronsoppa 114	Salt makril eller lutflsk
Munksoppa 115	" med gråddsås
Nudelsoppa114	Stekt forell 184
Ostronsoppa 107	" ål 135
" , 116	Stufvad salt torsk 125
Oxhjertsoppa	Sås till bakad eller kokt fisk 137
Oxsvanssoppa111	" kokt fisk 137
Potatis- och sellerisoppa 113	Tjock gräddså till lax 120
Potatissoppa	Torkad eller rök iax 128
Risgrynssoppa	· torsk
Sellerisoppa	Torskpaj125
med grådde 114	Ålfrikasse135
Sköldpaddssoppa110	Skalfisk 138
Soppa för sjuka	Att köpa hummer
Tomatsoppa	Clamchowder
66	Clamsoppa
41	Hackade ostron
Vinsoppa 116	Hummercroquetter
Vermicellsoppa	Hummer i grådde
Äggklimpar till soppa	Hummer 2 kurrysås
30 1	Hummerrissoles
Fisk	Hvit sköldpaddsoppa
Att baka nors	Kokt hummer
** koka en stor fisk hel 121	Kokta sköldpaddor a la Maryland 148
** koka fisk	Krabbor med mjuka skal
** steka nors	
Bakad gås 127	Kräftpastej
hvitfisk 182	Ostroncroquetter
64 kolja 126	
" lax	Ostronfärs
" eller häileflundra 129	Ostron, gratinerade
Bästa sättet att steka eller haltra fisk 121	1
Court Bouillon	
Fisk a la Creme 131	Ostron i grädde 143, 144
Fisk-chowder 120	" " kapprock
135	Diguarian and a second
	Ostron med rostadt bröd
Fiskcroquetter	Ostronpastejer
Fiskturbot128	Ostron, stekta i deg
Hafstuga med gråddsås 136	Panna 140
Halltrad fisk 120	Ostronsås
" forell	Räksalad
6- lax	Sköldpadda147
** makrill 132	Starkt pepprade ostron
stacksill a la Shipman 133	" pepprad hummer 139
Inlagd fisk	Stekta Clams
Kabiljobollar 122	* Ostron 140
Kabiljo i gradde	Stufvade ostron a la Delmoniko 140
Kabiljokakor125	" råkor 150
Kabiljosås 125	Till fyllning
Kokt fisk	Kötträtter152
6 forell	Att göra ister
" gådda 133	" segt kött mört
18x	* haltra skinka
" torsk	" koka salt kött
* a l	KOKA BAIL KOULLING TO THE TOTAL TO THE TOTAL TO THE TOTAL TO
Kolja i kurrysås 127	Bamaa
Laxbullar	Hedsarda OAROGO, 100, 101
Laxounai 130 Laxoroquetter 130	20000 20000 201
**	Diameter
Laxkotletter	Bakadə kalfbrärs med fläsk
Lax med kaprissås	Bakad lefver 1.0
Taymucolar	** skinka
Laxmusslor	Bakadt eller rostadt hjerta 157
129	Biffomelett

INNEHALLSFÖRTECKNING.

Biffstek 154	Rostad sadel af får	16
" med lők 155	" " kaif	15
tomater 155	Rostbiff	
Biffstekpaj 155	Rostbiff med Youskshirepudding	
Billig köttpajmiddag 162	Rundbiff, kryddad	
Bostcnsylta	** kokt	
Filat af kokt kalf	Rökta skinkor.	
Flåskkorf	Salt kokt kött	16
Flåskmunkar	Servering af kallt oxkött	
Fläsk och bönor	Skinka med rostadt bröd	
Frikasse af tunga 165	" och potatis	17
" vâm 164	Stekta kalfstekar	15
Frukostmiddagsrätt 164	Stekta fårkotletter	16
Frukosträtt, god	Stekt gris	
Fyld kalffilet med skinka 169	" kalflefver	17
Galantin	" skinka och ågg	18
Godt stufvadt kött	Stufvadt kalfkött	
Gratinerad biff	Stufvad lefver	
Continue de la Maria del Maria de la Maria de la Maria de la Maria del Maria de la Maria del Maria de la Maria de la Maria de la Maria de la Maria del Maria de la Maria de la Maria de la Maria de la Maria del		
Gratinerade kalfbrårs	Stufvadt oxkött	
Grishufvud 180	Stufvad oxtunga	
Hackadt fårkött eller brynt biff 166	Svinsylta	
" kalfkött med ägg 174	Syltade grisfötter	
Halitrad biffstek	Sås	15
Haitrade fårkotletter 165	Tunga eller höns i gele	16
Halltrad våm 164	" på rostadt bröd	16
Höns- eller kalfkött med kurrysås 173	Yorkshirepudding	
Inlagd biff	Öfvertäckt biff	
Irish stew		
	Sås till kötträtter	18
Kaka af kalf	Brödsås	18
Kaka af kött	Chilisås	18
Kalfbringa med köttfärs 168	Citronsås	
Kalfbrärs 166, 169	Gurkcatsup	
Kalfbrärscroquetter 172	Hyit sås till kokt fogel	
Kalfbrärstårtor	Kall, okokt tomatcatsup	
Kalfcroquetter 175		
Kalffilet 168	Klarast smör	
Kalffårs	Korintsås	
Kalfkotletter	Kurrypulver	
Kalflefver och skinka	Loksås	
Kalfpastej	Mayonnaissās134, 186,	
Kalfsylta	Myntsås	
	Pepparrotssås	18
Kokta kalffötter med persilja och smör 174	Rå tomatcatsup	188
Kokt fårlår 165	Sellerisås	18
" kalfhufvud	Skiradt smōa	
* kalfsadel 168	Smält smör	
" tunga med gele 163	Tomotcatsup	
Korf 157	Tomatsås	
Kryddadt oxkôtt		
Köttbullar	Äppelsås till stekt gås 186,	
Köttpaj	Öfverstens rostblffsås	18:
Köttsouffle	F!åderfå och vlllebråd	10:
Missisippikorf	Att koka en fogel	
Njure 158	Brunswickstew	
Ostron i kapprock 176	Dufpastej	
Oxh)erta 157	Dusnngar med tomatsås	209
Oxköttkaka 156	Ett sätt att rosta höns	198
Oxtunga 157	Fasaner, rapphons och vaktlar	203
Paj af oxkott	Tyllning	
Pastej af ox- eller kalfkött 169	Gumbofile	
Pork shops, stekar och kotletter 179	Haltrad kyckling	
	Hönsbullar	
Pressadt kalfkött	Hönsblarquetter	
Rissoller 179	nonshiarquetter	NU
	TTA - conservation	001
Rostard frampart af lam 165	Hönscroquetter 200,	201
Rostadt fårkött	Hönscroquetter. 200. Hönsfrikasse. 10°, Hönskotletter. 194,	199

INNEHALLS FORTECKNING

Höns med kurrysås	197	Vinbärspickles	
Hönfsastej	194	Äppelpickles	21
Höns, som det tillagas i södern	197		
HönssyIta199,	201 G	rönsaker	22
Kalkonfolining	192	Att koka kål, som håller sig gröna	22
Kokt fogel		" " annat sätt,	22
64 44 med ostron		Bakade betor	
66 kalkon		" Bostonbönor	
Munkar, som aldrig åao hårdsmålta		bönor	
		Bakad squash	
Rostad and		" sötpotatis	
Rostad kalkon eller kyckling		Bakade tomater.	
" vaktel eller morkulla,			
Salad till rostad and		Bakad vintersquash	
Starkt kryddad hönsstek	1	Blomkålsomelett	
Stekt kyckling		Bockskägg3oppa	
Stufvade dufvor	202	Brynt potatis 222,	
Timbal på höns.:	197	" potatispure	230
Vaktel på rostade brödskifvor 202,	203	Brynta tomater	22
		Bön- och majssoppa	22
Pickles		Fylda tomater	23
Blandade pickles204,		Grāddpotatis222,	
" bästa	205	Gröna tomater och lök	
Blomkålspickles	208	Grönärter	
Extra fina tomatpickles	212	Kanderad potatis	
Franska pickles		sotpotatis	
Fylld grönyeppar		Kokt grön majs	
Gronpeppar		" lök	
Grönpeppar			
Gula pickles		" polatis	
Gurkor i olja		Kokta rofvor	
Gurkpickles		Kokta rödbetor	
		Kokt sommar-squash	
" konserverade		" vinter-squash	228
Hackade eller Spanska pickles		Limabonor	22
Promionition		Läckra tomater	22
Inlagda bönor		Majskaka	
Kålpiokles		Makaroner 221,	22
Körsbärsp2ckles		Morōttor	
Lexingtonpickles		Potatis a la creme	
Lökpickles		Potatisbullar	
Peppar-Mangas	211	Potatis i skal.	
Picalilll-tomater		Potatiskaka	
Pickles	206	Potatiskalops	
i olja	208	Potatisbannkaka	
Picklesolja	208	Potatispure	
Rödkål-pickles			
Senapspickles		Rotmos	
Tomatpickles		Skärbönor	
Vårt eget pickles-recept		Sparris	
Waxbeans-pickles		" annat recept	
		Stekt blomkål	
Sōta pickles	215	" bockskägg	
Drufpickles	218	'' lök	22
Fikonpickles		" palsternacka	22
Inkokta vinbär		potatis	
Kroddade drufvor		" sommar-squash	22
' vinbär		Stekta tomater	
Melonpickles		Stekt äggplanta.	
Persikolikör		Stusvadt bockskågg	
46 pickles		Stufrad grða majs	
Protections seems and a seem of the protection o		Stuffade gurker	
Pickles af dvergåpplen			
Päronpickles		Stufvad palsternacka	
Sōt gurkpickles		SCHOOL	
" kålpickles		Stufvade tomater	
" pickles af vattenmelon		Stufvad äggplanta	
Vattenmelonpickles		Surkâl	
Vinbår- eller drufpickles	219	Tomatsås	22

Smor och ost		Sås för 4aladsblad eller potatissalad	25
Att göra smör i hast	231	Sås till heckad kål eller saladblad	25
" konservera smör	235	Tomatsalad	
" packa smör	235		
Gratinerad ost	235	Brod	
Naturligt smör	234	Bakpulver	26
Ostpipor	236	Berties majsbråd	3.6
Ostpulver	236	Brunt bostonbröd264.	
Ostsouffle	236	bröd265, 266,	
Ostspånor	237	Bröd	26
		" af Indian corn	26
Agg, omeletter, o. s. v		Bästa bakpulver	
Att hålla ågg friska		Excellensbröd	26
" packa in ägg		Gems	27
" profva ågg		God jäst	26
Columbusägg		Godt bröd	26
Delikat omelett		Godt gammaldags bröd	270
Frikasserade ägg		Grahambröd	26
Fvllda ägg		Humlejäst259,	26
Förlorade ägg	289	Humlejästbröd	26
Gratinerade ägg	240	Hushāllsjāst	
Hvirflade ägg	240	Jäst 258,	
Kalfbrärsomelett	242	Jāst bröd	
Kokta omeletter	241	Jästbröd med mjölk eller salt	26
** ågg	240	Jästkakor	
Omelett	241	Jäst som håller sig.	
Ostomelett	238	" " ofver sommaren	25
Qvällsomelett		Ljust majsbröd	
Sot omelett		Lāckra majsgems.	
Starkt kryddade ägg 238,		Majsbrod	
Ägg a la Snissa		North Dakota majsbröd	26
16 1 gråddsås		Potatisjäst	20
66 med gräddså.8		Salt jäst bröd	
te te kurrysås		Tunnbröd	
Buily Sub		Virginiabröd	200
Äggomeletter		Virginia majsbröd	
Äggpastry			
Äggrðra 239,	252	Ängbröd	
	0.10	Äkta brunt bostonbröd	26
Salader		Biscuits, småbröd etc	04
Apelsinsalad			
Bananssalad		Annan biscuit272,	
Fruktsalad,		Bagarbröd	
Grāddsås till Salad		Bakelser	
Gurkor		B1scuit	
Gurksalad		mea ost	
Hackad kal		Bullar	
Hammarsalad		Citronbiscuit	
Höns- och kalfsalad	252	Delawarebisxni2	
Hõnssalad 247,	252	Engelskt rostbröd	
Kalfsalad	255	Engelska tebrön279,	
Kall hackad kål		Franska bakelser	
Kaprissås	247	44 brön 276,	
Kokt saladsås	247	Fransk biscuit	
Kål med grådee	251	Franskt rostbröd	
" sås	243	Frukostbiscuit	
Kålsalad	248	Frukostbröd 273, 278, 280,	281
och sås	248	Fru W:s tebrön	280
Laxsalad		Gems	27
Min fauoritsås till salad		Grahambiscuit	
Potaiissalad		Grahambrön276,	277
Rödbetssalad		Grahamgems272,	
Saladsás		Grahams fruktbröd	
på flaskor		Grahams tebrőd	
pa naskor		Grāddbiscuit271,	
		Grāddbrön	
Sardinsalad	9.18	Kaffebröd	
Sellerisalad	V-20	**************************************	-

Kanelbröd	279	Mjuk majskaka	292
Kernmlölk-biscuit		Snökakor	293
Klibröd	273		000
Ljusa brön		röt och välling Att koka risgryn	
Londonbrön279,		Bakade korngryn	
Majsbullar		Delikata risgryn.	
Maayland-biscuit		Dessert af krossadt hycte	
Nya Englandsbrön		Farina i formar	
Ostbiscult		Grahampudding	
** annat slag		Hominy	
Risbakeller		Kokta risgryu	
Rostadt bröd		Krossadt hvetc	296
Rostadt bröd med smör		Majsgröt	
Rostadt bröd med mjölk		Majsmjölspudding	
Rostbröd med citron		Oatmcal	
Rågbiscuit		Oatmealpudding	
Råggems		Perlgryn af hvete	
Sally Lunds kaka		" " majs	209
Sockerbiscuit	275	Pudding af krossadt hvete	300
Sockerbrön	283	Risgrynspudding296,	297
Sodabiscuit		Skaladt hvete	298
Småbröd	278	Stekt välling	296
Sot potatisbiscuet			
Tebröd med hafrcmjöl		akor	
" majsmjöl		Billig fruktkaka	
Tebrőn		Björnbärskaka	
Tremsntbrön		Blåbärskakor	
Tanna småbrön		Brudkaka,	
Utmārkta bullar		Citronkaka	
SHIRDIOU	1	Columbian Lady Cake	
Äggbröd	282	Cork-kaka.	
Våfflor och pannkakor	997	Croton-svampkaka	
Bohvetekakor		Delikat kaka	
G rahammunkar		Drsttningdrops	
Grahampannkakor		Drottningkaka	
Hafremjölspannkor		Elbakaka	
Kakor al skaladt majsmjöl		Engelsk nötkaka	323
Klibröd		Engelsk valnötkaka	335
Majspannkakor		Englamat301,	302
Mammas kerninjölksvåfflor	277	Famer's fruktkaka	329
Munkar	189	Fingersvampkaka	320
Mönsterväfflor	287	Fjäderkaka	
Pannkakor		Fläskkaka	
" ai hvetekli		Franska kakor306,	
Risgrynscrocuetter		Fruktkaka328-	
Qisgrynspannkakor289,		" med sockersirup,	
Rågmjöispannkakor	290	57441 (*****************************	
Tunna pannkakor		Förbundskaka	
Utmärkt goda våfflor		Gammaldags russinkaka	
Våfflor288,	289	Glacekaka	
Osyradt bröd	202	God kaka	
Frukostbullar		GrahamkakaGranoiakaka	
Frukostmunkar eller gems		Gråddkaka325,	
Gammaldags kaka af majamjöl			
Grace Amadon's ciscuit.		Gräddkakor309, Gräddmnsslor	219
Grahamcrackers.		Guldkaka	
Grahamflems		Harrisonkaka	
Hvetemjölscrisps		Hvit fruktkaka	332
Klappad biscuit-Old Virginia		" kaka316, 317,	
Majskakor		" a la Mamie Woodruff	
Majsmjölsgems		" skálkaka	
annan metod		Höjd kaka	
Majsinunkar	294	Jemförande tabell för mått och vigt	
	•		

	Julfruktkaka	332	Kakaonôtkaka 8-
	Kaffckaka226, 327,	328	Karamellkaka341, 845, 847, 34
	Kaka	326	Kungskaka
	" af bröd313,		Lagerkaka 848, 846, 848, 85
	44 45 majsstärkelse		
	" för damer	905	400 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	Karamellkaka307.	010	Leekaka
			Minnehahakaka 34
	Krpddad kaka		Neapolitansk kaka, 38
	Lamkotlettkaka		Rund gelekaka 89
	Madeliner		Schweizerkakor 93
	Mandelkaka		Skálkaka
	Marias k aka		Svampkaka med varmt vatten 34
	Marmorerad kaka	328	Svamplagerka84
	Munk-kaka		Street cholcled by by
	Neapelkaku		Syart chokladkaka
	Nummerkaka		Syltkaka35
	1-2-3-4-kakor		Fyllning för Lagerkakor 35
			Chokladfyllning
	Nyárskaka		Chokladkramfullala
	Nötkaka		Chokladkramfyllning
	Sammetskaka		Citronsmör till 5yllning 35
	Silfverkaka		Chokladkramfyllning
	Skålkaka		Citronsmör till fyllning 85
1	Smörsvampkaka	324	Fxtra gn fyllning till lagerkaka 35
1	Snökaka	312	Fylining till lagerkaka85
	Sockerdrops	312	Karamellfyllning 35
	Svampkaka		" lill hvit kaka
	med sås		Lönnsockeakaramell till hvit kaka 85
	Syltkaka		Nötfylining till lagerkaka
			Russinfyllning " " 35
	Sot kaka med isvatten		Russinfyllning " "
	Tekaka		Kandering elier glasyr 35
	Tekakor		Randering ener glasyr
	Tysk kaffekaka	327	Bagareglasyr
	Valnötkaka	336	Glasyr
	Vanity Cake	313	" med choklad359, 36
	Varm svampkaka		Gul kandering 36
	Vattenmelonkaka		Kandering med choklad
	Vispade gräcdkakor		utan agg 36
	Zimmekuchen (Tysk kaffekaka)		" med choklad 359, 36
			Gul kandering 36
4	Äppelkaka	829	Kandering med choklad
	gerkakor	227	" " utan ägg 36
	Ananaskaka		utan ägg 36
			tions the critical futical flats is a second to the critical flat flat flat flat flat flat flat fl
	Apelsinkaka 337,		Kokt glasyr
	Banankaka		' kardeaing 36
	Bandkaka		Ljusröd kandering 36
]	Belmontkaka	349	Lānt filasya 35
]	Berglagerkaka	341	Vanlig kandering 36
3	Björnbärskaka	349	
7	Björnbärssyltkaka	337	Tekakor och tårtor 36
	Chokladkaka337, 842, 848, 848, 845,		Fremitkakor 36
	Citronlagerkaka		Excelsior tekakor 36
	Citronaggkaka		Fiua tartor
			Franska tårtor
	Common-Sense Lagerkaka		Frukt-tekakor
	Delikat 18gerkaka		
	Oolly Varden kakor		Hafremjöl3kakor 36
	En karamellkaka		Hvita sockertekakor 36
Ŧ	ikonkaka	346	Ingefärstekakor 36
6	łelekaka	352	Kryddadc tekakor 36
	elerulle		Mandelbakclser 36
	Fridley-kaka		Pudersocker-tekakor
0	Fraddkaka346,	362	Pundkakor
(TRAUKAKA	9///	Sandtartor
G	luldlagerkaka	044	
	lickorynöt och fikonkaka		Sockerstrupstekakor
F	Ivit bergkaka,	351	Sockertekakor
	" fikonkaka	847	Sockrade tekakor 865
	" lagerkaka	345	Tekakor363, 364

Tekakor med frukt		Pump-paj386,	
Utmärkta frukt-tekakor	363	Silfverpaj	
	0.0%	Surrugat för hackadt kött	
Pepparkakor		Tomatpaj	
Bulla,		Tårtpaj utan lock	
Bästa Connecticutpepparkakor		Vanlig pastej	
Eadelpepparkakor	370	Washingtonpaj	39
Honungskaka	370	Äggpaj	386
Michigan tebrőd	369	Äppelmarängpaj	388
Mjuka pepparkakor368,	371	Äppelostkaka	
" fina pepparkakor		Äppelpaj	
Mjuk pepparkaka		" med ågg,	
sirupskaka		meu agg,	009
Pensylvania pepparkakar		råddkakor och krämer	399
Pepparkakor368, 369, 370,		Apelsin-Charlotte	405
Pepparkakslcf		" -float	406
Sirupskaka	372	" -9ouffle med grädesås	404
" utan ägg	371	Arrowrot-blankmanger	409
Sirupstebröd	372	Bajerskt ananaskräm	410
Svampkaka	367	"/ kräm	40
Tebrőd	369	Bananer i grädde	410
" utan degtillsats	369	Choklad-blancmanger	400
		Citronfjun	
Strufvor och "Doughnuts"	373	Delikat desscrt	
Anenasstrufvor		Flytande ön	
Apelsinstrufvor	379	Frasen gråddkaka	
Eelikata doughruts	377	Gråddkaka	
Dips,	378	" med choklad	
Doughnuts	380	" " citron	
Favorit-doughnnts	374	" mandlar	
Grädd	377	" " uötter	
Lidas	377	" sagogryn	
Majsmunkar	379	" sötpotatis	
Nexikanska enchilades	378	" Applen	
Pundstrufvor	379	Hallonkaka	
Stekta kakor		Hoiländskt kräm	
Strufvor	379	Italienskt "	
Vanities	377	Kaffeblancmanger	
		Kejsarkräm.	
Pastejer och pajer	381	Nejlikfärgadt kräm	
Apelsinpaj	392	Persikokrām	
Banburytárta	396	Rysk Charlotte	
Chokladpaj		" med mandlar	
Citronmunkar		Sammetskräm.	
Citronastkakor		Schersminer.	
Citrenpaj			
" med grådde		Sjömanskaka	
" lack,		Souffle	
Gonnecticut appelpaj		Spansk grådde	
Dadelpaj			
Eeg till pajer		Surbollar	
Falka riddare		Tapiokakräm	
Gammaldags citronpaj		Vaniljblancmanger	
Grahampastei	382	Äppelkräm	41
Grahampastej	386	Alacer	41
Guld paj	395	Ananasglace	
Hackkött382, 390,		Ananassherbet	
** till pajer392,	390	Apekinglace	
Hallontårta med grädde	396	Apelsinsherbet	
Jeff Davids paj		Att göra glas utan is	
Kakaopaj		Bisquitglace	
Lidas äppelpaj		Citronglace	
		Citronsherbet	
Paj af "squash"397,			
" " torkade äpplen	584	Chokladglace	
Pastejdegr		Fruitglacer	
Potatispaj	999	Funsen äggtoddy	41

	Glaco	41.4	1 27 2 44	
	Glace	414	Molassespudding 4	12
	Gräddbomb	412	Mrs Romans fjäderpudding 4	46
50	Gräddsorbet	421	Njurfettpudding440, 4	
	Isvatten med hallon	421	Nob Hill pudding 4	
	Kakaonötglace	420	Persikopudding4	90
	Körsbärsglace			
	Mjölksorbet418,	490	Plommonpudding428, 4	21
35-			Plumpudding 4	
MIO	nsse418,		Puddidg af rostad majs 4	
	Ostglace		Puddingar4	37
	Ren glace		Risgrynspudding 4	
	Smultronglace414,	420	med citron 4	
	Smultronsorbet		Russinmunkar449, 49	
4	Sorbet			
1			Soufflepudding 4	
à	Tranbārsglace		Stonewall Jackson pudding 4	
-	Tutti-Frutti-glace		Svampkakpudding 4	10
	Vanlig glace	416	Sviskonpudding 4	50
m	ddingar	400	Sot potatispudding 4	
PU			Talgpudding4	
0	Apelsinpudding		- Tant Kate's dessert 4	
5	Aprikospudding	439		
4	Bakad ma jspudding	439	Tapiokakrām4:	33
	Billig bakad pudding	453	Tapioka med persikor 4	33
*	" fruktpudding		Tapiokapudding431, 43	32
	Blodpudding		" med äpplen 4:	28
			Tomatpudding45	50
	Blåbärspudding		Vanlig pudding	
	Brödmaräng		" ångpucding 4	
	Brödpudding, god	434		
1	" vanlig	486	Virginiapudding4	
4	Chaperonepudding	437	Woodfordpudding 4:	50
7	Chokladpudding444,		Angkokt körsbärspudding 44	
	Citronpudding433,		" njurfettpudding 4	4()
í			" āppelpudding 4:	25
4	Columbus-plumpuddikg		Angpudding4	
	Dan8k pudding			
	Degpudding	442	Äppelkob?el45	
2	Delikat nötpudding	.446	Appelmarang 45	23
8	snöpudding	435	Äppelmunkar49	26
	Dosorispudding		Äppelpudding424, 426, 42	27
	Drottningpudding			
	Engelsk juipudding		Såser till puddingar 45	
			Brynt grāddsås 45	
	, plumpudding		Citronpuddingsås	59
	Farinapudding		Citronsmör 45	56
	Fattigmanspudding439,		God vanlig sås	57
	Fikonpudding433,	434	Grāddrik sås	
	Frnktmunkar	431	Grāddsås	
	Frukt- och degpudding			
	Fruktpuddlng426, 427, 428,		Hård sås46	
			Klar sås till pudding 48	
	Gelatinpudding		Lönnsirupssås 46	
	Genom4ōinlig pudding		Muskottsås 45	57
	Grahampepding441,		Skummande sås 44	49
	Gråddpudding	446	Styf sås 45	59
	Grönsakspudding	451	Sursås4	
	Hastig porös pudding		Sås till körsbärspudding4	
	Helsosam Grahampudding		Sas un korsbarspudding4	00
			Sås rill pudding456, 457, 45	59
	Indiansk tapiokapndding		Vaniljsås 48	
	Kokt bårpudding		Vanlig sås, 4	59
	" pudding		Ättiksså4 4	70
	Kryddad äppelpudding	425		
	Kungspudding	419	Preserver4	61
	Körsbärspydding		Ananas 40	68
	Landlig pudding		Att färga frukt gul 4	
	and and day	459	" göra frukt grön för preservering4	
	Majspudding	400	" preservera jitron 4	
	Majsstärkelsepuddin.g	458	processor services	
	Mammas appelpudding	452	AVISONS I BIT UP	
	Marias pudding	423	" persikor	
	Mimies plumpudding	454	" plommon ntan skal 4	
	Mjölpudding	435	purpurplommon 4	64
	Tar Josephan Berry			

Persikor plommon och renklor 463	Äppelsmör
Preserver	Frukt
Preserverad citron 473	Ananas
Preserverade fikon	Bakade äpplen 473
ROISDAL	Fikon
" persikor och påron 462	
67 päron	Fikonkakor
vvittenäpplen	Guavas
renkiar į sirup 404	Rokta äpplen493
** surapelsiner 462	Syltpāron
* tomater 4.2	Sötäpplen och qvitten
Vlldäpplen 468	Tomatkopper492
4₩0	Tranbärsdessert 491
Geleer och sylter 470	Utmärkt äppeldessert 491
Apelsingele 475, 476	Ängkokträpplen493
Apelsinmarmelad	Drycker494
Biandade geleer 472	
Bullberg-gele	Amerikansk uykterhetsdryck 505
Citrongele 474	Anaaaslemonad
Fikonmarmelad 478	Andra drycker 506
Fikonsylt 478	Apelsinlikör
Fruktgele471, 481	Apelsin- och citronlemonad 500
Guanagele 466	Apelsinsirup 505
Guanamarmelad	Björnbärsvin 505
Hallonsylt	Blandad likör 508
Kaffegele	Buteljerad cider 505
Kalffotsgele471	Bästa slags kaffe 498
Krusbärssylt 478	Choklad 499
Marmorgele	Chokladkaffe
Qvittenäppelsylt479	Citronvassle
Rabarbersylt	Delikat kaffe
Tant Janes äppelgele	Den nationala kaffepaenan
Tranbarsgele	Engelsk lemonad 503
Vanligt citrongele	Filtreradt kaffe
Vildäppelgele	Franskt kaffe
	Godt kaffe
Vinbärsgele	Guldkaffe
Winbārssylt	Hallonättika. 504
Vindru5gele	
Wingele 477	Ingefärsdricka
Appelgele473, 475, 476	Ingefärslikör 507
Eppelmarmelad	Iphigenias dryck
	Is-te
Inlagda frukter och grönsaker482	Kaffe af bröcskorpor
Ananas	" för 100 personer 496
Att inlägga gröna bönor	Kaffekannor och tekannor 495
arter 400	Kaffe med vispad grädde 498
46 66 söt majs 489	Lemonad
Bekväm metod .tt inlägga persikor 486	som man kan bär på sig 500
Björnbär 487	Myntlikör 504
Blábár 487	Ojäst drufvin 505
Hallon 487	Plommonnektar 50.
Inlagda pərsikor	Romerfk punsch 507
* päron 485	Rootbeer 509
• smultron 482	Sommardryckea
* tomater 489	Spritärtkaffe 499
Inlagd fruktsaft	Te497
" maj 488	Te—lemonad
** pumpa	Utmärkt vin af inhem4ka dru5vor 403
Krusbär 477	Vanlig lemanad
Körsbär 486	Varm lemonad
Persikosmör	Vinbārsvin
Plommon	Wien-choklad 499
Qvittenägglen	
Tabell 489	Konfekt509
Vinbar	Att kandera nötter 512
Vindrufvor	Chokladkarameller
VIIIdI'di'\01	Citronkarameller 514

Eevrtonknäck 511	
Franska karameller 511	1 Köksträdgårten 566
Fudges 409	9 Matsalen 571
Gräddkarameller	5 Mottagningsrummet 576
Hallonknäck 514	4 Skafferiet 570
Hvitt kandlsocker 518	Sofrummet
Kakaoknāck414	4
Kakaonötglace 518	
Kandisocker	
	Zett daga frost di frukt och gronsaker 581
af molasses 518	
Kanderad frukt 513	3 Lok
44 kakaonöt 518	
Kanderade peanuts 513	
Karameller 510	0 Rofvor
" af molasses 515	
Kristalliserad rostad majs 515	5 Tomater 580
Lönnsockerkarameller 514	4 Tranbar 580
Mandelknäck 514	
Marsmellones 511	
Pecanmarånger511	
Skotska smorkarameller512 515	
Smörknäck	
Utmärkt knäck med grädde 509	
Valnōt-Anna511	1 — Finnar 590
Matsedlar	Fräknar 590
Januari	Hudmaskar 590
Februari	
	- Krarthackar
Mars 529	1 1000000000000000000000000000000000000
April 52-	
Maj 52	
Juni 529	9 — Ilkar 591
Juli 53:	Liktornar
Augusti 58-	4 Håret 589
September 530	6 —Bot för mjäll
Oktober 540	0 —Harolja
November 549	8 Han Geometria
December	
Franska ord 540	Haivattkii 509
	Titulitation of the state of th
Vikning af servietter 54	9 — Fläckar 590
Brud Servietten 56	2 ——Solbrānna
Biskopsmössan 56	Sönderspruckna händer 591
Brödkorgen 559	9 — Vårror 591
Cornucopia 555	
Den trekantiga hatten eller båten55	
Dubbla ymnighetshornet 56	
En annan båt	
Kastanjefickan	
Kejsarkronan 560	the the fruittible law to
Kronan 550	ti ti Trall målanfäng Eng
Pyramiden, 568	ti often financia
Minaretterna eller den turkiska tronen 55'	44 Atomobile wlengen her softlan
Rosettsolfjådern558	8 % slå in spikar 598
Rullen 558	
Skölden,	" afhålla flugor från förgylda ramar 593
Solfjädern 558	8 "rengöra smutsiga rockkragar 593
Trlumfcolonnen 562	2 ** KOKa 10K 593
Vapeuskölden549	9 " halla muskiter pa aistand 593
Ärkebiskopsmössan	rengora en svamp 593
AT PENISPONEMORS WILLIAM STATE	" " gummer 594
Anvisningar för Husmödrar 564	4 " borttaga fläckar från madrasser 594
Badrummet 576	
Farvāl577	
Isskåpet	
Källaren574	
Kōket 568	SAME OUT MACAI HAU MOUTEL 393

INNEHALLS FORTECKNING.

Att tvätta glas och glasvaror	595	Skorstenseld	59
" tvätta hvit färff		Skosvärta	
" renovera hattband	595	Småplock	59
" upptina en pump	595	Sopning af matter	
" rengöra stenkrus invändigt	596	Tio cents recept for hosts och snufva	59
" återställa glansen på förgylda ramar	596	·	
" taga bort black från papper		atten	
" rengöra bordssilfver		Att borttaga brännfläckar	
" tvätta bordssilfver och annat silfver		" tvätta ömtåliga varor	
Användulng af diskvatten och såplödder	593	Blåning	
Fiugor		Chinese Starch Polish,	
For kikhosta	598	En god tvättlut	
Glaskiti	597	Filtar	
Glatta strykjern		Flaneller och kulörta tyger	60
Kalkvatten	599	Fruktfläckar	
Kaminpolityr	594	Kall stärkelse	
Karaffiners rengöring,		Kulörta borddukar 6	305
Lampvekar		Linnekläder	60
Mott i mattor 5		Rost 6	305
Möbelpotityr		Råd	808
Nya grytor		Stärkelse för svart	60
Polityr för blanka kaminer och stålvaror		Svarta varor 6	04
Rengöring af kammar		Sängtäckeu 6	å04
Rengöring af hårborstar	595	Tyllgardiner	60
Sllkesfelbhattars vård		Underkläder af ylle	808



Föda och Helsa.

ORDETS nöjen äro ingalunda att förakta, alldenstund de utgöra en faktor i problemet: äta för att lefva. Skaparen har begåfvat oss med förmågan att njuta af mat och dryck, och hade icke denna förmåga blifvit förderfvad och missbrukad, skulle en stor mängd af de sjukdomar som nu plåga menskligheten aldrig hafva existerat. Vi hafva blifvit ett helt folk af dyspektiker och till den grad har läran om helsans beroende af att föra en rätt diet tilldragit sig folkets uppmärksamhet, att man icke längre väcker misshag genom att om vissa födoämnen fråga, huruvida de äro helsosamma eller ej, i stället för att endast taga i betraktande om de äro välsmakande. Emellertid är literaturen för dagen uppfyld af ämnen rörande helsovården, icke endast hvad angår allmänna lefnadsvanor, utan särskildt hvad sjelfva maten beträffar.

Det är icke vår mening att länge uppehålla oss vid denna del af vårt ämne, ej heller är det vår mening, hvilket vi bedja särskildt få påpeka, att föreskrifva några regler med afseende på de matsedlar detta arbete innehåller, utan snarare, att sedan vi ordnat dem i hufvudafdelningar, lemna åt läsaren att draga sina egna slutsatser, och att från sin matordning utesluta sådana

rätter, som hans eget omdöme ogillar

Ändamålet med ätandet är att uppehålla lifvet och att bibehålla alla lifsfunktionerna i full verksamhet. Det är derför tydligt, att ett ämne som är så nära förbundet med vårt fysiska välbefinnande och användbarhet i samhället är väl värdt att noggrant öfvervägas, och några råd, hvars mening är att göra lifvet mer värdt att lefvas, äfven från en rent fysisk ståndpunkt, böra derföre vara af stort värde.

Många finnas som låtsa sig förakta hvarje tanke som rör mat och dryck, såsom någonting simpelt och ovärdigt, och mena sig derigenom stå på en högre ståndpunkt i andligt hänseende, eller bevisa sig vara gjorda af ett bättre material än "simpel lera." Men sådana föregifvanden äro blott tillgjordhet och ovärdiga hvarje sann man eller qvinna. Ehuru det är obestridligt att många värdera bordets nöjen allt för högt och uppoffra det andliga och spirituela för det rent fysiska, får botemedlet för det onda ej sökas genom att gå till en motsatt ytterlighet, utan på en gyllene medelväg, som låter ett upplyst omdöme och ett sundt förstånd råda vid aptitens tillfredsställande.

Alla arbetare, vare sig de arbeta med kroppen eller själen, som äro fullt arbetsföra, ega frisk matlust och god matsmältning. Det är sant att enstaka fall kunna påvisas, der stora verk utförts af män, hvilka fäst blott föga uppmärksamhet vid naturens fordringar i detta afseende, men i de flesta fall skall man finna, att sådant skett på bekostnad af den arbetandes lifskraft och stundom hans lif.

Då vi betänka den ofantliga förlust systemet lider vid hvarje utveckling af kraft, att hvarje sammandragning eller utsträckning af musklerna fordrar material för att ersätta "slitning och nötning," kunna vi genast se, hvarför den som arbetar äfven måste äta. Detta gäller såväl andligt som fysiskt arbete. Själsarbete är ingalunda overksamhet, utan fordrar material att ersätta sin förbrukade kraft lika nödvändigt som utvecklingen af fysisk kraft. Föda behöfves ytterligare för att enligt naturens visa anordning underhålla värmen. En betydlig del af hvad vi äta åtgår till bränsle och brinner i sjelfva verket upp lika väl som den ved och det kol vi lägga i våra kaminer och ugnar. Sielfva kroppstemperaturen, som vid normalt helsotillstånd alltid är omkring 98 grader, fordrar förtäring af brännbara ämnen. Sanningen häraf synes tydligast om vintern, då luftens temperatur är mycket lägre än kroppens, hvilken följaktligen enligt naturens visa anordning måste uppvärmas inifrån.

Frändskapen mellan hunger och köld är ett bevis för detta påstående, belysande de värmande egenskaperna hos "ett godt mål." Ett ytterligare bevis härpå hafva vi i det ökade behofvet af föda vid kall väderlek, liksom i önskan af omvexling i matordningen, som grundar sig på systemets verkliga behof. Den stora skilnaden på aptit som röjes mellan en tropikens son, som intager en lätt middag af bröd och frukt, och Lappen, som förfriskar sig med ett mål af valrosstran, nedsköljdt af en klunk

hvalolja, är icke en smakfråga, utan en ren nödvändighet. Hvad som i den senares diet synes oss vämjeligt, är för honom ett rent behof; och ehuru vi i växtriket kunna finna ämnen, som teoretiskt uppfylla ett kallt klimats fordringar, böra vi komma ihåg, att animaliskt fett är hans enda resurs och tyckes af en mild försyn vara bestämdt att tillfredsställa behofven hos invånarne i ett sådant klimat.

Med dessa exempel framför oss skulle vi vara okunniga skolpojkar, om vi ej ur dem droge en lärdom för ordnandet af vår matordning för de olika årstiderna. En matsedel för en middag kan icke vara lika om sommaren som om vintern. Den måste vara olika både i qvantitet och qvalitet. De värmebildande födoämnena böra begagnas mera sparsamt om sommaren, och svalkande fruktsafter begagnas i stället.

Det är lätt att se, att ätandet verkligen är en vetenskap. Det har sagts, att matlagningen är en skön konst, men olyckligtvis saknar mycket deraf vetenskaplig grund, då det blifvit uppfunnet för att tillfredsställa menniskans aptit men icke hennes fysiska behof. Ehuru planen för detta arbete icke är vetenskaplig, och derför hvarken begär eller tål att diskuteras från sådan ståndpunkt, är det dock vår mening att utgå från allmänt erkända vetenskapliga fakta vid de råd och anvisningar vi lemna. Vi vilja emellertid tillägga, att det menskliga vetandet aldrig lyckats fullkomligt utforska födoämnenas område, och vi äro fortfarande i mörker angående det bruk naturen i sitt laboratorium gör med vissa af sina alster. Lyckligtvis för menskligheten äro i växtverlden många ämnen förenade i rätta proportioner för våra behof, fastän vetenskapen ännu ej känner deras egentliga ändamål. Ju naturligare och enklare våra vanor äro, desto säkrare äro vi i behandlingen af denna fråga.

Med denna inledning lemna vi denna del af vårt ämne, med undantag af hvad som tillfälligtvis kan insmyga sig i följande rader i förbindelse med andra ideer, från hvilka det icke gerna kan skiljas.



Mat i allmänhet.

ID behandlingen af detta ämne torde det vara lämpligt att skärskåda litet af hvarje i allmänhet och framhålla de relativt helsogifvande egenskaperna hos de olika födoämnen, som användas i den moderna matordningen. Vi hafva härvid inga älsklingsteorier att förfäkta, utan framställa rön, gjorda af erkända auktoriteter efter noggranna forskningar.

Beredning af bröd.

En vigtig beståndsdel af en helsosam diet är godt bröd i en eller annan form. Ofantliga massor af bröd konsumeras, godt, dåligt, och sådant som hvarken är godt eller dåligt, de två sistnämda slagen mest, och utöfva sitt skadliga inflytande på matsmältning och helsa. En hushållerska som icke kan baka godt bröd saknar en vigtig egenskap för att fylla sin plats och är verkligen att beklaga.

Det första som behöfves till godt bröd är godt mjöl. Antingen det är siktadt eller osiktadt måste det vara godt; ingen kan göra helsosamt bröd af dåligt mjöl. Nutidens malningssätt har åstadkommit en revolution i mjölberedningen; de gamla qvarnstenarne, som regerat i århundraden, ha fått lemna plats för rullar, hvilka krossa säden och steg för steg förvandlar den till olika slag af "patentmjöl." Största fördelen af denna metod ligger i användandet af alla närande ämnen hos kornet med bibehållandet af denna hvithet, så behaglig för mången som föraktar grahambröd af fördom mot färgen. Osiktadt bröd har dock sina fördelar och intager i kokkonsten i sanitärt hänseende ett rum, som ännu aldrig blifvit fyldt. Det grofva skalet af hvetet har deremot af goda författare förklarats ej innehålla några näringsämnen alls och förorsaka irritationer i magen.

Det jästa brödet är ett mönster för allt bröd; ingenting har kunnat undantränga detsamma. Dess ursprung förlorar sig i forntiden. Ehuru det har sina motståndare, af fysiologiska som andra skäl, bibehåller det dock sin öfverlägsenhet och det anses som en stor förtjenst hos en hushållerska att kunna bereda jäst bröd. Regler för dess beredning finnes i receptafdelningen af denna bok.

De skäl som anförts mot jäst bröd, och af hvilka många äro ganska starka, hafva föranledt beredandet af substanser, af hvilka somliga från sanitär synpunkt äro lika förkastliga, andra deremot i många hänseenden förträffliga. Till de förra kunna vi räkna dem som hafva soda och andra kemiska ämnen att tacka för sin hvithet, och till de senare en del osyrade och kolsyrade produkter, som hafva förvärfvat sig ganska många vänner.

Lätthet och porositet är ett nödvändigt vilkor för att bröd skall vara godt, icke blott för att göra det smakligt utan äfven för att befordra dess smältning. Tungt bröd är ett förderf för mången mage och förorsakar dyspepsi.

Det skadliga i jäsningsprocessen består deri, att den förstör några af ämnena i säden och lemnar återstoden i brödet, under det att resningen af brödet genom en syra eller ett alkali kan göra detsamma ohelsosamt, om allt för mycket af det ena eller det andra qvarstannar deri. Lätt bröd är emellertid, tillagadt på ena eller andra sättet, vida bättre än tungt, degigt. Man kan efter den senare metoden bereda bröd godt nog för "en kung," både välsmakande och helsosamt, men misslyckas man, får man ett dåligt surrogat för bröd.

Majs, Råg och Hafre.

Dessa sädesslag hafva stort värde som näringsämnen, icke blott för omvexlings utan äfven för helsans skull. Majsmjöl nytjas endast i "corn dodgers" eller tillsammans med råg och kli i Boston-brunbröd, eller med hvetemjöl i tébröd, intager en framstående plats i raden af helsosamma födoämnen och borde användas mera än hvad nu är fallet. Rågbröd är utmärkt, emedan det är lösande och kan med fördel ätas af de flesta, särdeles dem som lida af förstoppning. Säden skall vara frisk och söt, annars är den absolut skadlig. I somliga trakter, t. ex. i vissa delar af Vestern, ollas den så obetydligt, att den är nästan

okänd, under det den i andra är mycket använd. Nya Englands inbyggare skulle knappast kunna undvara "Råg och Majs," i hvilken blandning osiktadt mjöl användes. Siktadt rågmjöl användes äfven till bröd, och somliga använda det äfven till bullar på samma sätt som hvete.

Hvad verklig näring och sundhet beträffar kan dock intet jemföras med hafremjöl, hvilket nu börjar vinna mera erkännande än någonsin och har blifvit ett mycket omtyckt födoämne. Det är kemiskt och praktiskt bevisadt vara ett bland de mest närande af alla födoämnen och innehåller alla ämnen som erfordras för att gifva styrka. Den Skotska nationens härdighet och styrka har sin grund mera i ett oaflåtligt begagnande af hafremjöl än i något annat. Kännedomen af detta faktum och dess utbredning i detta land är en stor välsignelse, emedan dess användande i stället för mindre helsosamma födoämnen skall medföra goda följder.

Köttmat.

Användandet af animalisk föda har diskuterats i åratal, och mycket talar till vegetarianernas fördel. De första menniskorna afhöllo sig utan tvifvel från kött, och kanske vore det bättre för slägtet, om detta förhållande kunde återinföras, men under nuvarande förhållanden synes detta förslag temligen utopiskt. Vegetarianerna äro starka i teorin, och många af dess praktiska exempel häfda styrkan af dess teorier, under det andra tyckas bevisa motsatsen.

En sak är emellertid otvifvelaktigt sann, och det är, att det skulle vara vida bättre för slägtet att äta mindre kött och mera säd, frukt och grönsaker; och ehuru vegetarianernas förhoppningar måhända aldrig skola förverkligas, hafva de dock säkert gjort mycket godt genom att fästa uppmärksamheten på det stora värdet af dessa födoämnen och sin sträfvan att göra deras användande mera allmänt. Skall kött användas, bör man vara ytterst noggrann vid valet deraf, emedan djurkött, isynnerhet af vissa arter, är mer eller mindre behäftadt med sjukdomar.

Oxkött.

Bland alla köttsorter intager oxköttet en framstående plats. Att döma af dess föda och dess vanor borde oxslägtet väl vara så fritt från sjukdom som något djur kan vara, och dock måste man använda mycken omsorg för att erhålla absolut friskt oxkött. Boskapen som forslas från den aflägsna Vestern till Österns marknad befinnes ofta vara oduglig att förvandlas till godt oxkött; många sjukdomar ha utan tvifvel sitt ursprung från detta håll. Det är oss emellertid ett nöje att nämna, att det numera allt allmännare använda systemet med afkylda jernvägsvagnar tyckes reducera detta onda till ett minimum.

Fläsk.

Helt litet kan sägas till fläskets fördel. Svinet är mer än alla andra djur orent till sina vanor, dess fläsk är ej något helsosamt födoämne och stärker ej systemet. Icke desto mindre skall i matlagningsafdelningen inflyta några recepter att tillaga fläsk, till ledning för dem som ännu hålla det för ett födoämne.

Fårkött.

Närmast oxköttet i fråga om värde som födoämne kommer fårköttet, emedan fåret i allmänhet är lika fritt från sjukdomar som mängden af djur, och köttet är närande och lättsmält. Fårsoppa är känd som nyttig mat för sjuklingar, medan friska personer föredraga stekt fårkött och lamkotletter.

Fogel.

Kött af tama foglar användes mycket i den amerikanska matordningen, isynnerhet vid högtidsdagarne. Ehuru mindre är att anmärka häremot än mot bruket af några andra födoämnen, är dock ett ymnigt och ständigt bruk deraf ej att rekommendera ur sanitär synpunkt.

Fisk.

För bruket af fisk tala dess allmänt erkända helsosamma egenskaper. Några skriftställare hafva lagt mycken vigt på dess stora värde som näring för hjernan på grund af dess fosfor. Vore detta påstående sant, borde de som lefva nästan uteslutande af fisk vara personer med utmärkt intelligens, men detta är långt ifrån fallet. Som näringsmedel står fisk långt under ox- och kalfkött och vida under många sädessorter, men, rätt kokt, smältes den lätt af friska magar och ger omvexling åt matsedeln. Att steka fisken är det sämsta, ehuru mest använda, sättet att tillaga den, emedan den då blifver ohelsosam och svårsmält.

Villebråd.

De af våra läsare som händelsevis äro gynnade med granskapet af "vilda skogen" kunna understundom pryda sitt skafferi med ett lårstycke af ett rådjur eller kanhända en björnstek. Jemförelsevis få lära väl emellertid vara i tillfälle att fälla något omdöme om dessa födoämnen. Kött af villebråd bör anses helsosammare än kött af tama djur, då vilda djur i regeln äro friskare än de vanliga tama djuren som gödas för att försäljas. Det fordras omsorg vid kokningen och vanligtvis mera tid, af det skäl — skola vi säga det? — att köttet är hårdare och derför mindre mört.

Grönsaker.

Växtrikets mångfaldiga produkter bestämdes af Skaparen, att utgöra en väsentlig del af menniskans föda. Ehuru få växter äro tillräckligt närande att uppehålla helsan och stärka systemet, lemna de många ämnen, som saknas hos djuren, och, hvad som är af stor vigt i fråga om födoämnen, de bidraga till födans massa, hvilket är nödvändigt, för att den skall smältas och assimileras. Somliga af dem besitta äfven vissa medicinska egenskaper, hvadan de äro af stor vigt för helsans bevarande.

Näringsvärdet hos de olika växterna är högst olika. Det varierar från endast 2 eller 3 proc. hos några vattenväxter till 85 proc. hos ärter och bönor, hvilka räknas till grönsakerna, ehuru de egentligen äro frön hos ärtväxter.

Den bäst kända af alla vegetabiliska produkter är potatisen. Den är lättodlad, närande och lättsmält, hvarför den har en vidsträckt användning i folkets matordning, vanligen i förening med något slags kött, hvarföre "kött och potatis" utgör största delen af menniskofödan. Den Irländska sorten innehåller omkring 25 proc. näringsämnen, och sötpotatisen vida mera, olika allt efter platsen, der den odlas; den förnämsta olikheten bestär i den mängd af socker, som ingår i dess beståndsdelar.

Risgryn, Kinesernas favoriträtt, är den mest närande af alla vegetabiliska produkter, något öfverträffande ärter och bönor i afseende på närande beståndsdelar. Det är en särdeles värdefull mat, och bör rekommenderas till ett flitigt begagnande.

Till vanliga men föga närande vegetabilier må kålen räknas, som innehåller blott 5 proc. näringsämnen. I stigande skala af näringsvärde hafva vi rofvan med omkring 9 proc.; röd-

betan och moroten med omkring 17; palsternackan 18; brödfrukten 20, ända till potatisen med 25 till 30 proc. Alla dessa grönsaker bidraga hvar och en i sin stad att gifva omvexling åt vår föda, öka mängden af henne och hjelpa till vid hennes smältning och assimilering.

Frukt.

Fruktens dietiska värde består icke så mycket i dess närande beståndsdelar, hvilka äro jemförelsevis obetydliga, som i dess medicinska egenskaper, om vi få nytja detta uttryck i förbindelse med ett födoämne. De syror, hvilka ymnigt ingå i de flesta frukters beståndsdelar, äro utmärkt uppfriskande och fylla inom matsmältningen ett ändamål, som ej på annat sätt kan ernås. Fruktens stora värde har först nyligen blifvit erkändt, och det existerar fortfarande många ogrundade fördomar mot dess begagnande, särdeles i magsjukdomar, för hvilka den ofta är ett ofelbart botemedel. Liksom andra födoämnen. goda och helsosamma i sig sjelfva, bör frukten ätas med urskiljning. Somliga magar kunna blott tåla den i små qvantiteter. Somliga kunna icke använda rå frukt, då kokt frukt deremot smakar dem ganska bra. Då en frisk ostraffadt kan äta all slags frukt, är en person med dålig matsmältning ofta nödsakad att utvälja sin med största urskiljning, och under stundom måste dess bruk för en tid alldeles förbjudas.

Mängden af olika slags frukt, tillgänglig för nästan alla klasser, är nu ganska stor. Metoden att inlägga den i burkar gör det möjligt att få njuta af frukt året om och under alla breddgrader. Den gammalmodiga metoden att "preservera" frukt genom att tillsätta socker "pund för pund," är nästan obruklig, till lycka för våra magar, emedan så preparerad frukt är nästan osmältbar och ofta absolut skadlig. På ett annat ställe i denna bok finnes fullständig anvisning att inlägga frukt i burkar, så att dess naturliga arom och godhet bibehålles. Mindre frukter, till hvilka man kan räkna smultron, hallon, lingon, blåbär, vinbär, krusbär m. fl., blifva allt mer och mer värderade, och man fäster stor vigt vid deras odling och förädling. Vindrufvan, en af de mest helsosamma af alla frukter, erkännes besitta medicinska egenskaper af stort värde, och persikor, plommon och andra fruktsorter, som fordom voro lyxartiklar på den rikes bord, ingå nu i matordningen hos alla klasser.

Ehuru de tropiska frukter, som gå i handeln, äro af mindre värde som födoämnen betraktade, och anses som delikatesser, stå de dock högt i anseende inom köksdepartementet, och är detta isynnerhet fallet med de torkade sorterna, hvilka äro mindre ömtåliga än de friska och derför medgifva en vidsträcktare användning. Ehuru af mindre värde än frukter, som hafva sin naturliga saft qvar, äro dadlar, fikon, russin och sviskon, som, om de skötas väl, kunna förvaras rätt länge, till stor nytta på platser, der det är svårt att få frisk frukt.

Anvisningar att anrätta frukt finnas i receptafdelningen, men i sammanhang med ofvanstående vilja vi anmärka, att ju mindre den prepareras, desto mera fyller den det ändamål Skaparen afsåg, då han gaf den åt menniskan. Emedan den inblandas i många fina rätter tillsammans med osmältbart bakverk, förlorar den ofta sitt helsosamma inflytande, och blandningen gör den sålunda otjenlig för magen. Frukt utgör ofta det hufvudsakliga af desserten, eller sista delen af måltiden.

Ägg och mjölk.

Ägg och mjölk äro helsosamma födoämnen, då de äro friska och ej lukta eller smaka illa. Ägg, som börja ruttna, äro hvarken välsmakande eller helsosamma. De böra väljas med största omsorg. Om man ej har höns sjelf, kan man dock oftast skaffa sig friska ägg från annat håll. Ägg tillagas på mångahanda sätt, mer eller mindre helsosamma; stekta äro de måhända minst nyttiga. Löst kokta och förlorade äro äggen mest närande och lättsmälta.

Mjölk är god och helsosam i nästan alla former, utom skummad och vattenblandad. Vi protestera emot sådana uppfinningar. Ett glas varm mjölk om vintern, och iskyld om sommaren, är mera helsosamt och välsmakande för normala magar än allt té häremellan och Kina, eller allt kaffe på denna sidan om Java.

Sammanställning af olika maträtter.

Af de olika slag af födoämnen vi hafva tagit i betraktande äro ytterst få tillräckliga att motsvara alla systemets behof, i det de innehålla alla de ämnen som äro nödvändiga för att ersätta den ständiga förbrukningen af näring och uppbygga ett nytt system. Emedan några rätter innehålla nästan alla nödvändiga ämnen, förekomma dessa i allt för koncentrerad form,

hvarföre det är fördelaktigt att förena två eller flera rätter i ett mål. Detta får icke förstås som ett förordande af många rätter till ett mål, då sådant ofta skulle leda till öfvermått, men en sammanställning med urskiljning, af fysiologiska, ej epikureiska skäl, torde vara nyttig. Den mest vanliga af dessa är "kött och potatis," som är grundad på dietiska lagar, ehuru de rätta proportionerna sällan iakttagas. Systemets verkliga behof tillfredsställes genom 1 del magert oxkött, efter vigt räknadt, mot 9 delar potatis.

Sammanställning med grönsaker kan göras i lika mängd till alla födoämnen. De i följande tabell upptagna sammanställningarne, i det närmaste korrekta, skola visa sig lämpliga att fylla alla behof af näringsämnen: —

			OZ.					lb.	oz.
Sammanställ			8	ma	gert Kött		ned	4	8 Potatis.
. "			$7\frac{1}{2}$		66		66	1	8 Risgryn.
66			$1\frac{1}{2}$		"		"	1	3 Majs.
"			12	Äg	g		66	1	6 Risgryn.
66			9	66					2 Potatis.
CC .			3	pts	. Mjölk		cc	1	Risgryn.
**			21/2	-	"		66;		4 Potatis.
66			73	oz.	Ärter	******	66	1	4 Risgryn.
66			6	11	66		66	1	Potatis.
66	1	lb.	5	66	Hafremjö	31	66		5 Risgryn.
66	1	66	· 4	66	_		66	1	11 Potatis.
66	1	66	4	66	44		66		5 Rågmjöl.
66			15	66	66		66		16 Majs.

Mångfaldiga andra tabeller

äro införda i böcker om födoämnen, men vi hafva ej plats för mera än två. Den första visar, huru många delar näringsämne som finnas på hundra delar af olika slags födoämnen, och den andra angifver, så noggrant som det kunnat utrönas, tiden som åtgår för deras smältning.

Näringsvärde på 100 delar.

Bröd 63 Kål Rofvor Hvetemjöl 85 Rofvor Socker Kornmjöl 85 Socker Sirap Rågmjöl 85 Söt Mjöl Söt Mjöl Majsmjöl 85 Grädda Skummjöl Ärter 85 Kärnmjöl Kärnmjöl Bönor 85 Magert M	95 77 8	Dadlar Vindrufvor Applen Päron Persikor Plommon Björnbär Körsbär Aprikoser Krusbär Smultron Hallon Vinbär	48 27 67 17.6 15.7 12.8 3.1 4.8 12.1 6.5 13.3 3.4 10.7 9.7 8.8 9.3
Risgryn, kokta Ägg, vispade, rå Forell, frisk, stekt Soppa, korn, kokt Äpplen, söta, rå Villebrådsstek, halstrad Sagogryn, kokta Kassavagryn, kokta Korn, kokt Mjölk, kokt Lefver, färsk, stekt Ägg, färska, rå Äpplen, sura, rå Surkål Mjölk, okokt Ägg, friska, stekta Kalkon, tam, stekt Gås, vild, stekt Kaka, jäst, bakad Hackmat, uppvärmd Bönor, kokta Palsternackor, kokta Palsternackor, kokta Potatis, Irländsk, stekt Kål, hufvud-, rå Gräddkaka, bakad Applen, sura, hårda, rå Ostron, friska, rå Ägg, färska, löskokta Oxkött, stekt Fårkött, färskt, kokt	Munkar, Ostron, Fläsk, s Grisstek Fårkött, Fögan Ostronso Bröd, fä Rofvor, Fotatis, Ägg, ste Ägg, fri Grön ma Betor, k Lax, salt Oxkött, Kalfkött Fogel, tz Oxkött, Fläsk, sa Kalfkött Kål, kok	ppa, kokt , äpple-, kokta friska, stekta alt, stekt , stekt , färskt, stekt aijs-, bakadt , r. Orange, kokta rsk, stekt friska, stufvade nält nmal, rå pppa, kokt rskt, bakadt platta, kokta Trländsk, kokt ekta eller hårdkokta ka, stekta aijs och bönor cokta t, kokt stekt stekt stekt an, kokt gammalt, salt, kokt alt, stekt t, färskt, stekt	. 3 . 3.15 . 3.15 . 3.15 . 3.15 . 3.20 . 3.30 . 3.30 . 3.30 . 3.30 . 3.30 . 3.30 . 3.30 . 3.45 . 3.45 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4



MRS. ISABELLA BEECHER HOOKER, Lady Manager World's Fair, Hartford, Connecticut



Bordskick.

HESTERFIELD påstod, att ett fint umgängessätt var "resultatet af mycket godt förstånd, litet godt lynne och en smula undfallenhet för andra, med förhoppning att få röna samma eftergift från deras sida." Och åter: "Godt förstånd och ett godt lynne antyda belefvenhet i allmänhet, men i ett fint umgängessätt finnas tusentals små finesser, som förvärfvas endast genom vana."

Rikedom och en hög ställning i samhället utgöra ej något ofelbart kännetecken på verklig belefvenhet. Vi få ofta höra uttrycken, "hon är ingen lådy," "han är ingen gentleman," tillämpas på personer af rikedom, talang och uppfostran, men som hafva försummat att öfva verklig belefvenhet och att rätta sig efter reglerna för god ton. Deremot finna vi å andra sidan ofta i arbetarens hem, bland de i ekonomiskt hänseende mindre lyckligt lottade, en sådan hänsyn för andra, en sådan aktning för små artighetsbetygelser, att man alltid känner det som ett särskildt nöje att slå sig ned vid kaminen, eller blifva ombedd att taga plats vid bordet, fastän der redan är fullt, rätterna äro få och sparsamt tilltagna.

De flesta regler för etiketten falla alldeles af sig sjelfva och främja beqvämlighet och trefnad i umgänget, men det finnes regler för bordsetiketten, som endast kunna inhemtas genom noggranna iakttagelser i en god societet eller genom att studera någon afhandling öfver detta ämne. Följande berättelse från Frankrike handlar just derom.

Abbé Cosson, professor vid College Mazarin, var en fint bildad literateur, fullproppad med Grekiska och Latin, som betraktade sig sjelf som en riktig källa af vetande och hade ingen föreställning om, att en man, som kunde uppläsa hela sidor af

Persius och Horatius utantill, kunde vara okunnig om bordsetiketten.

Han intog en dag middag i Versailles hos Abbé de Radon-villiers i sällskap med åtskilliga hofmän och marskalkar af Frankrike. Efter middagen föll samtalet på bordsetiketten, och han skröt med sin fullkomliga kännedom om fina verldens skick och bruk vid ett middagsbord.

Abbé Delille lyssnade en stund, medan han framhöll sina fina lefnadsvanor, men afbröt hans harang och ville slå vad med honom, att han vid den nyss serverade middagen hade begått åtminstone ett hundra fel eller misstag.

"Comment est-il possible?" frågade abbén. "Jag gjorde

alldeles på samma sätt som det öfriga sällskapet."

"Quelle absurdité!" utropade den andre. "Ni gjorde hundra saker, som ingen annan gjorde."

"Först, när Ni satt Er ned vid bordet, hvad gjorde Ni med Er servett?"

"Min servett? Kors, just detsamma som de andra gjorde.

Jag vecklade upp den och fäste den i knapphålet."

"Ack! min käre vän," sade *Delille*, "Ni var den ende i sällskapet som gjorde så. Ingen enda hänger upp sin servett på det sättet; de nöja sig med att lägga den tvärs öfver knäna."

'Och hvad gjorde Ni, när man serverade Eder soppan?''

'Som de andra, naturligtvis. Jag tog min sked i högra handen och min gaffel i den venstra—''

"Er gaffel! hvem har väl sett någon taga bröd från sopptallriken med en gaffel?"

"Hvad åt Ni efter soppan?"

"Ett färskt ägg."

"Nå, hvad gjorde Ni med skalet?"

"Lemnade det till betjenten."

"Utan att krossa det?"

"Ja, naturligtvis, utan att krossa det."

"Ack! min käre $Abb\acute{e}$, ingen äter någonsin ägg, utan att krossa skalet efteråt, utropade $Abb\acute{e}$ Delille.

"Och efter ägget-?"

"Jag bad Abbé Radonvilliers sända mig ett stycke af hönan, som stod bredvid honom."

"Kors bevare mig! ett stycke af *hönan*. Man skall aldrig tala om höns utom hönshuset. Ni skulle begärt ett stycke fogel eller kyckling. Men Ni har ej talat om, på hvad sätt Ni begärde vin."

''På samma sätt som de andra. Jag begärde claret och champagne.

"Jag får tala om för Er, att man alltid begär claret-rin och champagne- Men huru åt Ni Ert bröd?"

"Det är jag då säker på, att jag gjorde comme il faul. Jag skar det i så regelbundna bitar som möjligt med knifven och at det med fingrarne."

"Bröd får aldrig skäras, utan skall alltid brytas sönder med fingrarne. Men kaffet, huru bar Ni er åt med det?"

"Det var något för hett, så att jag hälde litet deraf på mitt téfat och drack."

"Der har Ni gjort det största felet af alla. Man får aldrig hälla hvarken kaffe eller té på téfatet, utan alltid låta det svalna och dricka det ur koppen."

Abbén fick sålunda härigenom lära sig, att man kan vara en utmärkt vetenskapsman och ändå vara okunnig om reglerna för bordsetiketten. Och ehuru denna händelse tilldrog sig för mera än femtio år sedan, hafva bruken inom den fina verlden så föga förändrats, att med blott få undantag de här meddelade reglerna kunna tillämpas ännu i dag.

Daisy Eyebright säger: "Vi veta ej med hvad rätt den rike skall förbehålla sig alla behagen af ett fint och elegant bord. Det är ej alltid kostsamt att åstadkomma och erfordrar ej heller mycken tidspillan. Ett bord kan dukas smakfullt och elegant lika fort och utan större kostnad än om fat och tallrikar framkastas, så att säga, utan ringaste hänsyn till ordning eller symmetri."

Matrummet skall vara gladt och trefligt, dess herskarinna skall bära sitt gladaste utseende. Alla förhör, bekymmer och obehag skulle bannlysas från bordet. Det enklaste rum kan bli trefligt, om det ordnas med smak, och den tarfligaste mat välsmakande genom god tillagning och ett smakfullt dukadt bord.

Vidare får man icke kasta i sig maten på fem eller tio minuter. Då måltiderna intagas för hastigt, anstränga de matsmältningsorganerna och lägga grunden till dyspepsi, hvilken börjar blifva så vanlig öfverallt. Bordet är icke till endast för att äta vid. Det bör vara platsen för ett gladt sällskapslif och

man bör draga ut på hvarje rätt genom samtal om glada och angenäma ämnen. Matsmältningen befordras derigenom.

Sällskapsskick.

Ett godt umgängessätt begynner i hemmet. Ett sätt att vara, som man antager, när man är i sällskap, och lägger af, när man är hemma, är aldrig naturligt eller passande. Barn som inöfvas för ett särskildt tillfälle, lyckas sällan genomföra sin roll utan att förråda sig. Årslånga vanor kunna ej förändras för en afton eller för en måltid.

Vi kunna aldrig förstå, hvarför man ständigt skulle vara artig och belefvad i sällskap med personer som äro jemförelsevis främmande, och i den egna familjekretsen, der man borde låta det gladaste och bästa inom sig framträda, tycka sig ega rättighet att åsidosätta alla små uppmärksamheter och reglerna för god ton.

"Försumlighet och vårdslöshet med de små uppmärksamheterna i hemlifvet äro den fruktansvärda källan till många familjeolyckor. Artighet och uppmärksamhet äro inom hemlifvet detsamma som rena seder inom sällskapslifvet: dess föreningsband och dess försvar."

Gif lika noga akt på ditt uppförande i hemmet som borta. Studera den sanna belefvenhetens konst hemma, och meddela den åt dina barn, ifall du vill hafva heder af dem, när de komma bort. "Gif ditt barn sådana lärdomar och föredömen som du vill att det skall följa, och vid mogen ålder skall det ej afvika från dem."

"Ej makt, ej glans vi söka, — Ej rikedom och prakt, Det goda blott kan öka Det rätta hemmets makt."

Allmänna Regler.

I familjekretsen skall familjefadern sitta vid långsidan af bordet, med tallrikarne på högra sidan om sig och maten nära intill sig. Sedan alla intagit sina platser, böra gästerna, om några sådana finnas, serveras först, den äldsta damen inom familjen dernäst, och derpå damer och herrar i den ordning de sitta. Husmodern bör sitta midt emot sin man och hafva öfverinseende öfver té, såser o. s. v. Värden bör fråga alla bordsgästerna

angående deras smak, och om de föredraga det ena eller andra, då han serverar dem.

Servetterna skola aldrig stärkas. Då man intager sin plats vid bordet, bör man veckla upp sin servett och lägga den tvärs öfver knäna. Det anses som ett bevis på mindre belefvenhet, att stoppa in den under hakan eller att fästa den i knapphålet på sin väst. När man är hemma, lägger man tillsammans sin servett, när man ej behöfver den längre, och sticker den in i servettringen, men när man är borta, låter man honom ligga uppvecklad bredvid tallriken. Om man bär handskar, så drager man dem af sig och lägger dem på knäna med servetten öfver.

Knif och gaffel och deras rätta bruk äro en källa till förargelse och bryderi för många. Knifven nytjas numera vid bor-



Fig 1

det endast till att sönderskära kött, krossa potatis till mos och några få andra ändamål. Den föres ej längre in i munnen af personer, som fästa något afseende vid bordsetiketten. Gaffeln begagnas för att föra maten till munnen och hålles i venstra handen, under det sönderskäringen verkställes med knif-

ven i den högra. Om emellertid maten ej behöfver styckas på annat sätt än som kan verkställas med tillhjelp af endast gaffeln, så kan denne få nytjas med högra handen. Fig. 1 visar rätta sättet att hålla knif och gaffel.

När man vid bordet har erhållit en tallrik, skall man behålla den sjelf och icke öfverlemna den till någon annan, äfven om man blir anmodad att göra det, ty den som serverar har med all säkerhet reda på de företrädesrättigheter framför hvarandra de ega, som sitta vid bordet, och hvem han önskar först uppvakta. Det är en misslyckad artighet att synas vilja klandra hans val. När en rätt passerar vid bordet, skall man servera sig sjelf först och sedan låta den gå vidare.

Man bör nytja gaffeln vid ätandet af alla slags tjocka såser, ärter, geléer och bakverk, och dessertskeden, när man skall äta kurrysåser. Många rätter som äro af lösare beskaffenhet, såsom äggkräm, äggkaka, glacer o. s. v., ätas med sked. Sparris ätes med knif och gaffel. I allmänhet anses det ej för opassande att äta majsen direkt från kobben.

Undvik allt onödigt buller med knif och gaffel, och i synnerhet med munnen, såsom t. ex. högljudt läppjande, smackande med läpparne, eller allt för tung andedrägt. Läpparne böra hållas tillslutna så mycket som möjligt under ätningen.

Sättet att hålla händer och armar vid bordet är af stor vigt och betydelse. Man bör undvika att lyfta på armbågarne, särskildt ifall man derigenom skulle göra det trångt och obeqvämt för sina grannar. Den lediga handen bör aldrig på ett i ögonen fallande sätt läggas på bordet, utan hellre hållas derunder.

Man bör begagna hvarje särskildt hjelpmedel som finnes till hands i ändamål att förflytta rätterna och dess tillbehör till sin egen tallrik från fat, skålar o. s. v., — sockersked, smörknif, såsslef, pickles-gaffel o. s. v.; men bröd, tårta och dylikt tages med fingrarne. Oliver böra alltid tagas med fingrarne, äfven om en särskild gaffel är framlagd.

Om ett fat kommer till någon med endast en bit qvar är det passande att taga den, emedan den gamla seden, att af artighet lemna sista biten qvar, ej längre är i bruk. Det är artigare att förutsätta att det finnes mera af denna rätt i reserv.

Om man händelsevis anträffar, något af obehaglig beskaffenhet i maten, bör man helt lugnt föra det undan och ej säga någonting, äfven om man derigenom blifvit urståndsatt att fortsätta med måltiden.

Man bör vara noga med att intaga en passande ställning vid bordet; man får hvarken sträcka ut sig och gunga bakåt med stolen, eller stödja sig på armbågarne. Stolen skall stå tillräckligt nära bordet, så att man ledigt kan intaga en upprätt ställning.

Att äta mycket af någon särskild läckerhet är ett bevis på bristande belefvenhet, så framt det icke finnes särdeles riklig tillgång af denna rätt, eller om man kan ursäkta sig med dess ovanliga godhet, och det således kan betraktas som en särskild kompliment till värdinnan.

Bröd skall aldrig skäras eller bitas sönder, utan brytas med fingrarne, och hvarje stycke bestrykas med smör, allt efter som det ätes.

Té eller kaffe får aldrig hällas på fatet för att svalna, utan man smuttar på det ur koppen. Om man önskar att blifva serverad mera té eller kaffe, eller önskar få det ombytt, skall man lägga sin tésked på fatet; ifall man är belåten, låter man téskeden stå qvar i koppen.

Att värdinnan i huset, såsom ofta plägar ske, ursäktar sig för matens beskaffenhet, är ingalunda något bevis på god ton, och tolkas vanligen som en påstötning om att blifva komplimenterad; ej heller böra gästerna alltför enträget uppmanas att äta, sedan de afböjt att taga af en rätt. Under stundom kan det vara på sin plats att försäkra en gäst, att det finnes riklig tillgång, så att han ej behöfver låta bli att äta mera, af grannlagenhet i det hänseendet, men att gång på gång uppmana någon att taga mera, sedan han har sagt nej, eller att fylla på hans tallrik, sedan han vägrat att taga mera, är ej i öfverensstämmelse med god ton.

Bordskonversationen bör röra sig endast omkring glada ämnen, och personligheter alldeles undvikas. Skämtsamma anmärkningar öfver någon af de närvarandes tydliga hunger få ej förekomma utom i en krets af de mest intima vänner, och få aldrig drifvas för långt.

I händelse man skulle råka bryta mot någon erkänd bordsregel af mindre vigt och betydelse, såsom t. ex. genom att äta majs från kobben eller sjelf taga för sig från ett fat som man lätt kan räcka, är det bäst att säga till värden eller värdinnan: "med Er tillåtelse" eller på annat sätt ge tillkänna sitt lilla brott mot bordsreglerna.

Sköljkoppar, ifall sådana användas, skola bäras in på en å en desserttallrik liggande servett och placeras på venstra sidan. De begagnas till att lätt doppa fingrarne i, hvarpå man torkar sig på servetten. De fyllas till hälften med varmt vatten och en deri flytande citronskifva.

Iakttag ett ledigt sätt vid bordet, hvarken för mycket fritt eller för mycket tvunget; man får aldrig visa någon medveten

ansträngning att iakttaga bordsreglerna, och likväl alltid ledas af dem, både hemma och borta, och sålunda gifva exempel på verklig nobless i karakteren, der dess motsats så ofta har blif-

vit lagd i dagen.

Man bör undvika att visa sig "egen" och tillgjord, vare sig i klädedrägt eller sätt att vara, samt vara benägen att öfvese med andras fel. En sprätt vid namn Brummell bröt en förlofning på grund af ett obetydligt fel mot etiketten vid en middag. Det var han, som, när han frågades, om han tyckte om ärter,

efter att hafva tagit sig tid för ett moget öfvervägande, svarade, att han trodde att han en gång hade ätit en.

Man bör aldrig vara ohöflig mot uppassarne, eller bedja om ursäkt för att man besvärar dem. Vanlig höflighet får emellertid ej uraktlåtas. "Var så god," och "tack" äro uttryck, som aldrig få förglömmas, då man vänder sig till tjenarne.

Man måste begära tillåtelse af värden, om man önskar lemna bordet före den öfriga familjen eller de andra gästerna, så framt man ej befinner sig på ett hotell eller en restaurant.

I hushåll, som ej använda främmande "hjelp," böra döttrarna eller andra qvinliga medlemmar af familjen turvis ombesörja uppassningen. Det är alltid plågsamt att se två eller tre personer oupphörligt lemna bordet för ett eller annat som behöfves.

Råd.

Ät icke för fort.

Tag icke munnen för full.

Fäst Er icke vid några missöden.

Doppa icke bröd i sås eller preserver.

Lemna icke bordet med mat i munnen.

Tag icke med Er frukt eller konfekt från bordet.

Hvälf ej på tallriken för att få den sista droppen af soppan.

Tag icke salt ur saltkaret med fingrarne.

Låt aldrig servera två slags kött eller tårtor på samma tallrik.

Ät aldrig soppa från ändan af matskeden utan från sidan. Lägg aldrig salt bredvid Er på bordduken utan på kanten af tallriken.

Tala aldrig vid bordet om, hvilka maträtter som icke passa Er.

Peta aldrig tänderna vid bordet, eller i sällskap med damer efter måltiden.

Torka aldrig näsan eller ansigtet med servetten. Den är afsedd endast för läpparne.

Anmärk inga fel hos Er mat; låt byta om den i tysthet, om Ni vill ha den annorlunda.

Uttryck aldrig Er förkärlek för någon eller några delar af en rätt, så framt Ni ej blir ombedd att göra det.

Sträck Er aldrig framför Er granne efter en maträtt eller någon krydda, utan bed honom räcka Er hvad Ni behöfver. Servera aldrig mer än två slags grönsaker till samma anrättning. Lemna dem båda till samma uppassare.

Skicka aldrig bort knif och gaffel på samma gång som tallriken, utan låt dem ligga qvar på bordet på ett stycke bröd.

Lägg icke något slags mat på bordduken; bröd är det enda ätbara, som fått denna plats upplåten åt sig.

Lägg icke knif och gaffel i kors öfver hvarandra, sedan Ni har slutat en rätt, utan lägg dem på tallriken med handtagen åt höger, parallelt med hvarandra.

Lita icke allt för förtroendefullt på de regler som uppställas i denna eller någon annan bok om etiketten. Platser, som äro vidt skilda från hvarandra hafva hvar sina egendomligheter i seder och bruk. Ifall Ni ej känner Er vara situationen fullt vuxen, så "vänta och se, huru andra bete sig och rätta Er efter det rådande modet." Om Ni eger en god portion sjelfbeherskning, har öppna ögon, och dertill känner hufvudreglerna för etiketten vid middagsbordet, skall detta säkert hjelpa Er fram vid månget tillfälle, som till en början är ofantligt brydsamt.



Christoffer Columbus

Frukost.

RUKOSTEN är, såsom det engelska namnet på detta mål, "breakfast," angifver, brytandet af en fasta. Icke att med en kopp starkt kaffe stimulera en mage, uttröttad efter smältandet af en sen och stark supé, såsom så ofta är fallet, utan ett välkommet mål för ett uthviladt system, uppfriskadt och stärkt genom en sund sömn och redo att använda den näring, som skall sätta den menskliga mekanismen i stånd att återupptaga sitt arbete, sedan den blifvit försedd med den drifvande kraften.

Vanan, att svälja en kopp kaffe och "hugga i sig en bit," innan man går till sitt arbete, och att kalla detta frukost, kan ej nog starkt ogillas. Den bidrager mycket till att lägga grunden till den dåliga matsmältning och nervositet, af hvilka båda sjukdomar vi redan hafva allt för mycket här i verlden. Ja, vi må i sanning säga, att den icke allenast lägger grunden till dessa sjukdomar, utan äfven i hög grad bidrager till deras öfverhandtagande. En hel förmiddags arbete, utfördt med ingen annan stimulus än en kopp kaffe, och ingen annan föda än en varm hvetebulle eller något annat af lika litet näringsvärde, kan ej annat än draga en stor vexel på lifskraftens kapital, hvilken naturen visserligen kan honorera, under protest, men fortsättes dermed, måste det ända med en fullständig bankrutt på menniskans alla lifskrafter.

Måltiden om morgonen skall vara utmärkt till qvaliteten, riklig till qvantiteten samt förtäras försigtigt och med god smak. Den skall ätas innan man har företagit sig något tungt kroppseller själsarbete och, i regeln, innan man för mycket utsatt sig för beröring med lifvet utom hemmet. Mycket har blifvit skrifvet, för och emot, angående kroppsöfningar före frukosten, men de förnämsta auktoriteterna äro ense derutinnan, att på samma

FRUKOST. 47

gång som en måttlig kroppsöfning kan tillåtas före första måltiden på dagen, det ingalunda är förständigt att underkasta sig ett längre fysiskt eller andligt arbete, eller att utsätta sig för allt för mycket frisk luft bittida om morgonen. De långa morgonpromenaderna, så högligen prisade af somliga författare, äro ofta mer skadliga än välgörande på grund af de giftiga och smittosamma dunster, som måste fördrifvas af solvärmen, innan fotgängare kunna utan fara våga sig utom dörrarne.

Man har framkastat det argumentet, att litet kroppsrörelse är nödvändig för att få aptit till frukosten. Om detta i några fall är förhållandet, så kunna handtyngderna inne i rummet eller sågen i vedboden vara tillräckliga att öfva sina krafter på; men undergifvenhet under helsans lagar, i afseende på de föregående målen, för att försäkra sig om en god och helsosam sömn, skall vanligtvis förskaffa god aptit till frukosten utan all extra hjelp.

Förberedelser för frukosten.

Något som ofta minskar frukostens helsosamma verkan är den skyndsamhet, hvarmed han tillredes. Det är ett faktum, att man i många familjer icke egnar något mål på dagen så liten tid och eftertanke, och derför blir resultatet också ofta mindre tillfredsställande. Medvetandet, att måltiden kommer att fördröjas öfver den vanliga tiden, gör, att man i hastigheten eldar på, så att bränd eller brådkokt mat kommer fram på bordet, kaffet är grumligt och omöjligt att förtära, emedan det ej fått tid att koka upp ordentligt och hela måltiden är för öfrigt gjord så osmältbar och ohelsosam, som det gerna är möjligt.

Allt detta kan förekommas genom omtanke och i rättan tid vidtagna förberedelser. Man bör uppgöra planen till frukosten och delvis äfven tillreda den qvällen förut. Ingen omsorgsfull hushållerska skulle om qvällen gå till hvila, innan hon förut bestämt allting angående frukosten dagen derpå och vidtagit sådana förberedande arrangementer, som kunna göra henne viss att lyckas dermed. Och i sjelfva verket är detta en regel, som gäller alla inom hushållet förefallande göromål. Många af de tråkigheter och förargelser man har för hushållets skull, skulle kunna förekommas genom ganska litet eftertanke hos dess förestånderska. Ty förmågan att "få arbetet ur händerna," hvarför så många hushållerskor äro beryktade, består ofta mindre i fy-

48 FRUKOST.

sisk färdighet och skicklighet än i förmåga att planmessigt ordna sitt arbete. Många qvinnor få också träla och släpa hela sitt lif igenom af brist på hvad Yankees kalla "förmåga" att uppgöra planer. Denna brist är dock ej alltid ett fel i andligt afseende, för hvilket något botemedel ej finnes; det är tvärtom i de flesta fall en vana, som kan blifva, och i många fall äfven har blifvit, fullkomligt botad.

Unga fruar, i hvilkas händer dessa rader möjligen kunna falla, skola finna det vara en utmärkt hjelp till bildande af goda vanor i detta hänseende, att börja med att planera för frukosten, under det att de, hvars vanor redan äro stadgade, kunna lyckas genomföra en reform genom att fästa en omsorgsfull uppmärksamhet just vid denna punkt. Om frukosten är lyckad, blir matlagningen för den återstående delen af dagen lättare.

Etikett vid frukosten.

Innan vi öfvergå till den rent materiella sidan af frukostfrågan, torde vara skäl att egna någon uppmärksamhet åt den etiska sidan af saken. En lyckad frukost består af någonting mera än ett godt mål; och då det är en af detta arbetes uppgifter att behandla frågan om bordsetikett lika väl som frågan om hvad man skall äta, kan ingen bättre början göras dermed, än just vid måltiden om morgonen.

Ordnandet af bordet.

Duken och servetterna för frukostbordet kunna vara kulörta eller hvita, helst det senare, men måste i båda fallen vara alldeles rena. Det är en dålig hushållning att låta bordet i hemmet, hvad prydlighet och smak beträffar, framstå i en ofördelaktig dager i jemförelse med bordet på hotellet, klubben eller restauranten. Rena dukar och sevetter, blankt silfver och skinande porslin, antingen det är af simpel eller dyrbar beskaffenhet, hafva en dragningskraft, som mycket bidrager till en lyckad frukost. Det kostar helt litet extra arbete och omtanke att bestyra om allt detta. Bordsservisen är något olika den som användes på middagsbordet, i det tallrikarne äro mindre och, der man är särdeles noga med att iakttaga etiketten, äfven knifvar och gafflar af ett mindre slag. På den senare omständigheten lägger man emellertid ej någon vidare vigt, utan med

delstora knifvar och gafflar föredragas i flera hushåll till både frukost och middag.

Sjelfva servisen kan vara hvit eller kulört, men den rådande smaken föredrager dekoreradt porslin, och om en husmoder skulle vara lycklig nog att af en gammaldags farmoder få ärfva en sådan der bordsservis, som litet hvar af oss påminner sig hafva sett i sin barndom, skulle hon nu finna sig vara på högsta modet.

Gör frukostrummet gladt och trefligt, och bordet prydligt och tilldragande. Bordsprydnaderna kunna här vara enklare än på middagsbordet, men blommor äro alltid på sin plats. Leigh Hunt säger:

"Sätt blommor på ditt bord, en hel bukett om du kan få någon, eller blott två eller tre, eller en enda blomma, en ros, en nejlika, en tusensköna.

Tag med dig några tusenskönor eller smörblommor från ditt sista arbete utom hus och håll dem friska i litet vatten; torka blott en knippa klöfver eller en handfull blommande gräs — ett af de finaste alster naturen frambringar — och du skall på ditt bord hafva något som påminner dig om Guds skapade verk och bildar en föreningslänk mellan dig och de skalder, som mest hafva prisat detsamma.

Sätt en ros, en lilja eller en viol uppå ditt bord, och du och Lord Bacon hafva en vana gemensam, ty denne store man hade för vana att alltid låta ställa årstidens blommor på sitt bord, både morgon, middag och qväll, det vill säga vid alla sina måltider, för att se huru de växte hela dagen.

Här har du nu ett mod som du kan följa alltid, om du så vill, och som aldrig vexlar, såsom siden, sammet och silfvergafflar göra, ej heller är beroende på några nycker hos en och annan petig herre eller dam, som ej kunna vinna inflytande och väcka uppmärksamhet på något annat sätt än genom de modförändringar de i sin nyckfullhet kunna hitta på.

Blommor äro särdeles passande på frukostbordet. De äro en afbild af hela skapelsens uppvaknande; de bringa in i rummet en doft af naturens andetag; de tyckas vara den förkroppsligade glädjen och solljuset i ditt hem, den mest tjusande morgonhelsning; de äro bevis på att vi sjelfva eller vår omgifning hafva ett sinne öppet för det sköna; att en Aurora (om vi äro nog lyckliga att ega en sådan ledsagarinna) bidrager till att förljufva

vårt lif, eller att hos oss finnas några manliga egenskaper, som göra oss värda en sådan ledsagarinna, och att vi kunna hoppas vinna henne."

Frukostbjudningar.

Det har blifvit modernt i städerna att göra frukostbjudningar, emedan de äro mindre kostsamma och lika angenäma för gästerna. Fastän rätterna ej äro så många som vid en middagsbjudning, kan man för serveringen följa den beskrifning som lemnas för middagen. De hafva med säkerhet den fördelen att vara mera helsosamma än sena supéer.

Placering af gästerna.

Frukostar äro i allmänhet mindre ceremoniösa än middagar, äfven om man har gäster vid bordet. Då frukosten är familjemåltiden i ordets egentliga betydelse, så fordras och medgifves större frihet såväl hvad familjemedlemmarne som gästerna beträffar. De senare skola emellertid söka att komma på bestämd tid för att ej fördröja maten och låta andra vänta. De skola anvisas sina platser af värdinnan och bibehålla desamma så länge de stanna gvar, såvida de ej anvisas någon annan.

Som ofvan är antydt, iakttagas mindre formaliteter vid en frukost än vid en middag eller supé, dock få de erkända reglerna för bordsetiketten ingalunda förbises. Konversationen vid frukostbordet skall röra sig omkring glada ämnen, och kan i någon mån få vara personlig, såsom att man t. ex. efterfrågar en persons helsa, hurudan natten har varit o. s. v., men får aldrig vidröra ledsamma eller tråkiga ämnen, eller ömtåliga personliga förhållanden. Man kan ögna igenom morgontidningen, öppna sina bref och diskutera dagens frågor, men bör alltid akta sig för sådana som kunna vara af obehaglig natur, eller urarta till dispyter och hetsiga meningsutbyten. Om frihet från konvenansens strängaste fordringar skall finnas och tillåtas, måste man alltid iakttaga den aktning för andras smak och känslor, som är grundvalen för all verklig etikett.

Hvem som helst kan lemna frukostbordet för affärer, eller om man annars finner så för godt, utan att vänta på de andra eller på signal till allmänt uppbrott.

Servering af frukosten.

Det sätt, hvarpå en måltid serveras, har stort inflytande på välbefinnandet hos gästerna vid bordet. Der allting är stäldt

upp på bordet utan ringaste hänsyn till ordning eller prydlighet, skall följden blifva missbelåtna ansigten och sura miner. Om frukosten deremot är väl anrättad och prydligt serverad är han lik en solglimt, som flödar ut öfver och upplyser hela dagens möda och besvär.

Frukt, antingen bär, äpplen, persikor, päron, apelsiner eller hvad säsongen har att erbjuda, serveras först, derpå hafregrynsgröt eller något dylikt i ovala eller runda assietter på desserttallrikar. Tallrikarne, som skola begagnas vid frukosten, hållas varma och sättas vid den bestämda tiden framför den som skall servera. Kötträtter och grönsaker tagas direkt ur händerna på kocken och sättas på bordet för att genast serveras, sedan gästernas rangordning så hastigt som möjligt blifvit undersökt.

Om tjenare ej användas att passa upp, kan det tillåtas att ställa alla fat och tallrikar på bordet, innan man börjar måltiden. I så fall skola alla tallrikarne placeras framför värden, eller också kunna de delas ut rundt bordet, då servetten skall vikas i fyrkant och läggas på tallriken med en bukett för knapphålet eller ett franskt bröd ofvanpå. Varma kakor böra annars alltid serveras, medan de äro nybakade. Det är bättre att afstå från dem, än att låta dem blifva kalla och osmakliga.

Frukosträtter.

Vissa rätter äro särdeles lämpliga att användas vid särskilda måltider, och man gör väl uti att fästa uppmärksamheten dervid. Denna lämplighet beror icke så mycket på vana, som fast mera på de olika rätternas inflytande på helsan. Det skulle tydligen vara oförståndigt handladt att till supé förtära sådan mat som skulle allt för mycket anstränga matsmältningsorganerna vid slutet af dagen, men som utan olägenhet kunde förtäras om morgonen, då magen är i sitt bästa skick. Många rätter äro särdeles lämpliga till frukosten, som alldeles icke skulle vara på sin plats vid någon annan af dagens öfriga måltider. Så äro till exempel bohvetekakor, muffins och varma bullar i ordets fulla bemärkelse frukosträtter, och skulle finnas olämpliga till hvilket annat mål som helst.

Det är bättre att hafva helt få rätter, väl anrättade och serverade, än att taga till för många och få dessa mindre omsorgsfullt tillagade.

Här följer en förteckning på födoämnen, som äro lämpliga till frukost:

Mjöl och Gryn. — Hafremjölsvälling och krossade hvetegryn äro mest omtyckta, ehuru andra anrättningar af gryn äro mycket använda, såsom hela hvetegryn, krossade majsgryn, kli-

välling och majsvälling.

Kött. — Oxstek, får- eller lamkotletter, kalfkotletter, kalffrikassé, stekt kyckling, stekt vaktel eller dufva, stekt eller kokt fisk, salt fisk, kokta ägg, äggröra, förlorade eller stekta ägg; omeletter, croquetter af kalf, kyckling, kalkon, får, rådjur, rostbiff eller fisk. Ägg kunna anrättas på mångfaldigt olika sätt och äro i särdeles hög grad lämpliga till frukostmat. Ett af de bästa sätten och som blifver allt mera omtyckt, ju mera smaken för det enkla och naturliga vinner insteg i den fina verlden, är att servera dem kokta, att ätas ur skalet i äggkoppar, sedan man huggit af ändan, eller, såsom många föredraga, att slå dem i större glas.

Ostron. — Stekta, griljerade, rostade, croquetter; anses rätt ofta som mera lämpliga för middagen.

Potatis. — Bakad, stekt eller uppvärmd, potatisbullar.

Bröd. — Varma bullar, "biscuit gems," tékakor, váfflor, majsbröd, jäst bröd, rostadt bröd.

Grönsaker. — Hvad årstiden erbjuder.

Drycker. — Kaffe, choklad, varm eller kall mjölk o. s. v., beroende af årstiden och de resurser, som stå värdinnan till buds.

Varma kakor. — Bohvetekakor, pannkakor, plättar.

Stekt gröt utgör en verkligen välsmakande frukosträtt, särdeles om den serveras öfvergjuten med lönnsirup. Den kan derför användas i stället för de båda första slagen af grynrätter och pannkakor.

Efterrätter. — Kokta äpplen, bakade äpplen, frukt i burkar, efterrätter gjorda af torkade frukter eller bär.

Pickles. — Gurka, persika, rödbeta m. m.

Frukt. — Mogen, den sort årstiden erbjuder.

Det föregående gör icke anspråk på att vara en absolut fullständig förteckning på frukosträtter. En sådan förteckning, om den öfverhufvud vore möjlig att uppgöra, skulle upptaga allt för stort utrymme för en bok, sådan som denna. Den är endast afsedd att vara en rådgifvare.

FRUKOST. 53

Frukosträtternas ordning.

Följande är otvifvelaktigt den rätta ordningen:

Servera frukt först, låt sedan hafregrynsgröt eller krossadt hvete följa, derpå kött och grönsaker och sist varma kakor och kaffe.

Åtskilliga hygienister hafva ett att anmärka mot ofvanstå. ende förslag att ordna frukosträtterna, och påstå att en laddning af frukt i en tom mage är en dålig förberedelse till frukosten som skall följa, och påstå, att den icke kan undgå att blifva hinderlig för en god matsmältning. De vilja hafva tiden för serveringen af frukten alldeles förändrad och ordningen skulle då blifva:

Servera först hafremjölsgröt, krossadt hvete eller andra mjölrätter med tillsats af grädde eller mjölk, frukt, socker eller sirup; derpå kött och grönsaker, så varma kakor och kaffe, och låt måltiden sluta med mogen frukt, de årstider sådan kan anskaffas.

Ingen regel kan uppställas, som passar för alla förhållanden och alla årstider. Hufvuddragen äro emellertid desamma, och öfverlemna vi åt hvarje husmoders goda smak och tillgångar att utfylla det öfriga.



Middagsmåltiden.

IDDAGSTIDEN är, enligt Dr. Johnson, den vigtigaste af dygnets alla 24 timmar. På hvad tid än vana eller beqvämlighet ålägger oss att intaga vår middag, är den icke blott vårt hufvudsakligaste mål, utan bör äf-

ven vara dagens sällskapstimme. Det är här föräldrar och barn och vänner skola sammanträffa, och förlänga måltiden genom samtal öfver ämnen som intressera alla. Affärsbekymmer och besvärligheter inomhus skola glömmas, så vidt möjligt är, och åtminstone ej föras med till bordet.

Middagen skall tillredas med synnerlig omsorg. Den kan bestå af blott tre rätter, soppa, stek och dessert, men dessa skola vara så goda, som de möjligen kunna bli, och böra serveras prydligt och med smak. Matrummet göres så trefligt som möjligt, och servisen, som ej nödvändigtvis behöfver vara af konstnärligt värde, måste vara fin, omsorgsfullt putsad och smakfullt anordnad.

Familjemiddagar.

Behaget af en middag, den må intagas hemma eller borta, beror icke på betjening, stort antal rätter eller storartade och prålande anordningar med bordets dukning. En enkel, snöhvit, ren duk, en servis af simpelt hvitt porslin, klara glas med en enkel dekoration af blommor, frukter och gröna blad, samt en enkel middag, är ofta mera hemtreflig och festlig än många dyrbara måltider.

Här vilja vi rent ut uttala vårt ogillande af, att en husmoder tager itu med allt för mycket på en gång. Enkel mat och ett fåtal rätter, smakligt anrättade och fint serverade, ätas förvisso med mera smak än en mängd rätter, af hvilka somliga äro för mycket, andra för litet kokta, och man dertill ser ett moln af bekymmer och oro hvila öfver värdinnans panna.

Från sanitär sida sedt är enkelheten med all säkerhet att föredraga, och ett öfverdrifvet tillfredsställande af aptiten är allt utom välbetänkt. För att behålla en god matlust måste man äta enkel, närande mat på bestämda tider, och naturen skall draga försorg om resten.

Vi uppdraga inga skarpt utmärkta gränslinier mellan festmiddagar och familjemiddagar. Vi kunna alls icke finna något skäl hvarför familjemiddagar skulle serveras med mindre smak och omsorg, än hvad fallet är vid en middagsbjudning. Om en måltid är enkel och anordnad med mindre besvär, så behöfver detta ej i något hänseende minska fordringarne på prydlighet och harmoni vid dukandet af bordet, lika litet som det fritager de närvarande från att iakttaga verklig belefvenhet och ett tillbörligt åtlydande af lagarne för etiketten vid en god middag. Dessa senare böra nemligen iakttagas lika noggrant vid bordet i hemmet, som vid middagsbjudningar. Vi vilja derför först tala något om frukostmiddagar, och derpå öfvergå direkt till hvad vi ämna benämna: "Det passande vid Middagen."

Frukostmiddag.

Det är understundom omöjligt för affärsmän att återvända hem till middagen. I sådana familjer har länge den plägseden varit gängse, att midt på dagen servera en "frukostmiddag" och att intaga den egentliga middagen senare, när familjefadern hemkommit från sina göromål.

Denna vana, till en början antagen för beqvämlighetens skull, har blifvit ett mod i den fina verlden, både i Europa och Amerika, och ehuru på senare tider försök hafva blifvit gjorda att återupplifva den gamla så kallade "Nya Englands Middagen" midt på dagen, har ännu ej något nämnvärdt resultat ernåtts inom hvad man kallar "den fina verlden." Det är ej tvifvel underkastadt, att det i sanitärt hänseende är bättre att intaga middagsmåltiden midt på dagen, men då modet har förordnat annorlanda, måste vi underkasta oss dess påbud. På så sätt har den gammaldags middagen fått ge vika för frukostmiddagen.

I allmänhet iakttager man mindre formaliteter vid en frukostmiddag än vid en middag. Förr bestod den af litet mat på serveringsbordet, men nu för tiden är det ofta något mera än så. Alltsammans sättes fram på bordet på en gång, utan afseende

på huru många rätterna äro.

Kulörta borddukar kunna nytjas vid frukostmiddagen, fast hvita äro att föredraga. Hvita dukar med kulörta bårder, eller oblekt damast med servetter i samma stil, bidraga att göra detta mål enkelt och otvunget. Men eluru "anspråkslöshet" är den oskrifna lagen för frukostmiddagen, är ingenting som påminner om vårdslöshet tillåtet. Dukningen och anordningarne för öfrigt skola vara ytterst prydliga och smakfulla, så att man för en kort stund må glömma, att det endast är fråga om ett kort afbrott i hvardagslifvets tunga och hetta. De flesta frukostmiddagar bestå vanligtvis af en kopp buljong eller chokolnd, någon lätt kötträtt, hackmat, croquetter och frikasséer jemte några sallater, frukt af hvarjehanda slag, samt pannkakor.

Enkla frukostmiddagar.

Enkla frukostmiddagar på dagar, bestämda till mottagande af visiter äro ofta ganska angenäma. Egenhändiga bjudningsbref böra utsändas, eller ock skickar värdinnan sitt visitkort, påtecknadt: "Frukostmiddag klockan två, om Onsdag, den 15 Oktober." Frånvaron af alla ceremonier vid frukostmiddagen ökar dragningskraften hos en sådan tillställning och på grund deraf, samt de jemförelsevis ringa besvär det medför att anordna densamma blifva frukostmiddagarne allt mera omtyckta. Vid de mest ceremoniösa frukostmiddagarne följer en timmes visit på måltiden, och kan man då göra matsedeln mera riklig och omvexlande. Stekt kyckling, ostron och hummer, kotletter i papperskrås, sallater, jemte glacer, tårtor, frukt och bakelser till dessert äro härvid på sin plats. Biffté i fina koppar med små fat serveras ofta, och allt, som tjenar till att gifva omvexling åt det enformiga vid en vanlig frukostmiddag, kan användas af värdinnan, som emellertid bör undvika allt som kan tyda på, att hon gjort några särskilda anstalter med anrättningarne för tillfället.

I olikhet mot vid middagsbjudningar kan en gäst vid frukostmiddagar ursäkta sig med, att han nödgas lemna bordet, förebärande affärer, eller att han är upptagen på annat håll. Ej heller håller man på samma punktlighet, ehuru en gäst naturligtvis gör värdinnan bäst till lags, om han infinner sig på utsatt tid. Alla rätterna framsättas på en gång på bordet; ingen betjening får vara närvarande. Det star värdinnan fritt att servera måltiden rätt efter rätt, om hon så behagar; detta bör dock ej föredragas.

Det "passande" vid middagar.

För att vara en välkommen gäst vid en middagsbjudning och vara i stånd att bibehålla det lugn och den sjelfbeherskning, hvaraf en verldsman måste vara i besittning, måste man antingen besitta stor erfarenhet, förvärfvad genom praktisk öfning, eller vara väl beläst i den fina bildningens irrgångar. Fastän en festmiddag ingalunda bör föraktas, hvad beträffar fyllandet af menniskans rent materiella behof, är dock dess största värde af rent social och intellektuel natur, och menniskor lära ofta bättre känna hvarandra vid bordet, än vid hvarje annat tillfälle de hafva dertill.

Men på värden och värdinnan, mer än alla andra, beror det, om en middagsbjudning skall blifva lyckad eller ej. Ingenting af tillrustningarne eller anordningarne får öfverlemnas åt slumpen eller åt opålitliga tjenares slarf. Det har blifvit sagdt, och detta med rätta, att om man bjuder en person till middag, så är man ansvarig för hans trefnad och nöje, så länge han är under ens tak, och att 'den som bjuder sina vänner till middag, och icke personligen öfvervakar tillrustningarne till densamma, är icke värd att hafva några vänner.''

Inbjudningen.

Då man vill gifva en middag, gör man sina beräkningar angående huru många och hvilka man önskar inbjuda, och utsänder ej flera bjudningsbref. Dessa skrifvas på brefpapper i litet format, försedt med initialbokstäfver eller monogram, men ingenting mera. Om det blott skall blifva ett litet sällskap af intima vänner, kan bjudningen skrifvas i en mera förtrolig ton, i första och andra personen, men för alla större tillställningar och högtidliga tillfällen måste tredje personen användas allt igenom. Undvik noga att börja i tredje och sluta i andra personen. Säg icke: "Fru Smith helsar Fru Jones och anhåller om nöjet af Ert sällskap," eller "Herr och fru Brown sända sina helsningar till Herr Black och skulle vara glada att få se Er i rårt hem.

Bjudning till middag.

Herr och Fru Charles H. Jones anhålla om nöjet af Herr och Fru Johnsons sällskap till middag nästa Onsdag klockan sex.

No. 10 Park Place, 15 Juli.

Anvisningar till svar.

Man bör omedelbart erkänna mottagandet af en inbjudning och antaga eller afböja densamma, så att gästernas antal kan beräknas, och så att värden och värdinnan veta hvad de ha att rätta sig efter. Konsten att på ett förbindligt sätt antaga eller afböja en inbjudning är af lika stor betydelse som kännedomen om huru sjelfva inbjudningen skall göras. I nedanstående formulär angifves det vanliga sättet härför.

För att göra sig säker om svar bör man förse inbjudningsbrefvet med begynnelsebokstäfverna "R. S. V. P." (Ripondez s'il vous plait = Om svar anhålles.) En försummelse att omedelbart besvara ett bref, som är försedt med dessa bokstäfver, är ett oförlåtligt brott emot etiketten.

Formulär till antagande.

Herr och Fru Johnson antaga med nöje Herr och Fru Jones' inbjudning att intaga middag hos dem nästa Onsdag klockan sex.

Det är bäst att upprepa datum och timme vid antagandet af en inbjudning, för att förekomma missförstånd å ena eller andra sidan.

Formulär till återbud.

Herr och Fru Clark beklaga, att deras dotters sjukdom hindrar dem att antaga den artiga inbjudningen för nästa Torsdag afton.

Om det är nödvändigt att afböja en inbjudning, bör orsaken dertill angifvas. Inne i brefvet adresserar man till både Herre och Fru, men på kuvertet skrifver man endast Fruns adress. Om en inbjudning en gång har blifvit antagen, men omständigheter sedan hafva inträffat, som lägga hinder i vägen för uppfyllande af löftet, skall man genast underrätta derom, under anhållan om ursäkt och framhållande af skälen, hvarför man nödgas uteblifva. Detta måste göras, äfven om det är i sista stunden.

Gästerna.

Då meningen med en middagsbjudning är någonting mera än blott att äta och dricka, är valet af gästerna af stor betydelse. De böra utväljas bland personer af lika samhällsställning, med särskildt afseende fästadt vid deras egenskaper som talare och åhörare. Då de komma i nära förbindelse med hvarandra vid bordet, måste der finnas sympati, sällskaplighet och öfverensstämmelse i smak och åsigter.

Då middagsbjudningar särskildt äro afsedda för gift folk, är det mindre passande att inbjuda mannen utan hustrun, så framt det icke är en middag uteslutande för herrar, och det bevisar lika stor oartighet att inbjuda hustrun utan mannen, utom till en särskild fruntimmersmiddag, hvilka båda fall dock endast undantagsvis förekomma. Öfriga medlemmar af familjen kunna inbjudas till ett begränsadt antal, men så framt det icke är en särdeles stor middag, kan sådant ej påräknas.

Vid en herrmiddag skall bjudningsbrefvet endast bära värdens namn och vid en bjudning för uteslutande damer måste liknande förfaringssätt iakttagas. En fruntimmersmiddag har man emellertid, hvad societeten beträffar, knappast hört talas om, då damerna mest tycka om att komma till hvarandra på frukostmiddag, té och deder småtrefliga "kafferepen," som börjat blifva så omtyckta, särdeles i småstäder och på landsbygden.

Påpasslighet vid middagar är af större vigt än vid mottagningar eller andra inbjudningar. Gästerna skola försöka att komma endast en liten stund före den bestämda tiden; att komma allt för tidigt anses icke vara fint, och genom att komma för sent förorsakar man obehag för dem som kommit i rättan tid och nödgas vänta.

Timmen för dylika tillställningar varierar mellan litet efter klockan tolf på dagen på landet, och klockan åtta eller nio i staden. Kanske är den vanligaste timmen på förra stället klockan två och på det senare klockan sex. Om några oförutsedda omständigheter skulle hindra en gäst från att komma i rättan tid, bör han derom underrätta värdinnan så skyndsamt som möjligt, så att man ej behöfver dröja med middagen, oviss om han skall komma eller ej.

En ny men ganska välbetänkt förbättring i etiketten tillåter gästerna att sätta sig till bords vid den bestämda tiden, äfven

om alla gästerna icke skulle hafva anländt. Detta räddar den senfärdige gästen från att bringa oreda i värdens och värdinnans planer, förekomma faran att middagen skall förstöras och bespara honom den känsla af bryderi och obehag hans senfärdighet eljes förorsakar. Huru oundvikligt hindret än må hafva varit, är det en obehaglig belägenhet att komma in i ett middagsrum, brådskande och blossande i ansigtet, att finna värd och värdinna bemöda sig att dölja sin nervositet och sin förtret öfver att man kommer för sent, att se de församlade gästernas otålighet och att finna sig sjelf såsom "brottslingen" vara ett föremål för allas blickar.

Punktlighet å värdinnans sida är af lika väsentlig vigt för att en middag skall bli lyckad. Gästerna kunna hafva uppgjort planer, som ett längre dröjsmål alldeles skulle tillintetgöra, och derför bör påpasslighet noga iakttagas å ömse sidor. En senfärdig gäst får ej påräkna, att man skall vänta med middagen längre än tjugu minuter.

Det är värdens uteslutande rättighet att placera gästerna så som han anser vara bäst för att middagen i sin helhet skall bli lyckad, och han bör derför anvisa hvarje herre sin dam, och måste hans anordningar härutinnan obetingadt följas. I fall det är en liten bjudning, skall värden personligen tillse, att placeringen sker i öfverensstämmelse med hans önskan; vid större bjudningar skrifvas de båda namnen på ett kort, som inneslutes i ett kuvert, adresseradt till kavaljeren, och som lemnas honom af en betjent eller lägges på en bricka i mottagningsrummet för gästerna, der han sjelf får taga reda på det. Sedan kavaljeren underrättat sig om namnet på sin dam, bör han genast låta presentera sig och underrätta henne om värdens önskan.

Om middagen gifves till ära för någon särskild herre, så anvisas denne en särskild hedersplats till höger om värdinnan; han skall äfven föra värdinnan till bordet. Om en dam är föremålet för middagen, eller om en nygift fru är närvarande, så ledsagar värden henne till bordet och placerar henne till höger om sig. Om ingen af ofvannämnde omständigheter är för handen, så eskorterar värden den dam i sällskapet, hvars bekantskap han sist har gjort, eller ock den äldsta af de i bjudningen deltagande fruarna, och värdinnan har under liknande förhållanden samma skyldigheter emot herrarne. Dessa båda par följas till middags-

rummet i vederbörlig ordning af de öfriga gästerna, hvarvid de äldre taga företrädet.

Anordning af bordet.

Ett smakfullt anordnadt bord är en väsentlig förutsättning, för att en middag skall bli lyckad. Duktyget skall vara snöhvitt och komma direkt från tvättinrättningen. Om man lägger en duk af hvitt kläde eller boj under, erhåller linneduken ett tyngre och finare utseende, och allt obehagligt buller vid flyttandet af tallrikar och fat förekommes. Blomsterdekorationer äro särdeles passande; en eller annan krukväxt med blommor och knoppar användes understundom och gör god effekt. Det är ett vackert bruk att lägga en liten bukett på damernas tallrikar, och att i herrarnes servetter insticka några knoppar och skott, hvilka de sedan med en knappnål fästa vid uppslaget af rocken, då de taga plats vid bordet. Frukt, smakfullt inbäddad i gröna blad, ökar det behagliga intrycket af ett väl dukadt bord.

Det bevisar god smak att placera ett bordställ vid hvarje ända af bordet, så att alla kunna komma åt det, och fruktskålar o. s. v. rundt omkring borduppsatsen midt på bordet. Om bordet är långt, kunna blomstervaser eller blomsterhållare ställas längsefter detsamma, men man måste akta sig för att göra dem så stora, att de skymma utsigten tvärs öfver bordet.

Borduppsatsen kan antingen bestå helt och hållet af blommor, eller ock kan man taga konsten till hjelp. "Eleganta borduppsatser, sammansatta af kristall och silfver, äro någonting särdeles fint, och anordnade med låga tallrikar eller platta fat i olika afdelningar att lägga konfekt, frukter, blommor och ormbunkar i, allt i en artistisk blandning, göra de alltid ett behagligt intryck på ögat." Samme författare rekommenderar äfven ett isstycke, 12 tum i fyrkant eller 12 tum bredt och 18 tum långt, lagdt på en vanlig presenterbricka eller en silfverbricka, inbäddadt i mossa, blommor eller slingrande vinrankor. Detta bör säkerligen vara särdeles uppfriskande under de qvalmiga sommarmånaderna och torde icke vara ur vägen någon tid på året i middagsrummet, der atmosferen ofta är öfverhettad, och de flammande gaslågorna och de varma kötträtterna ej litet bidraga till att understundom göra temperaturen nästan outhärdlig.

Följande råd, som härflyta från en modern författares penna, äro särdeles tillämpliga i detta hänseende:

Ett smakfullt middagsbord.

Hvilket vackert ting är ej ett väldukadt bord, och huru mycket behöfves ej för att göra det fullständigt. Hvarje husmoder vet detta och är medveten om hvilken ofantlig nytta man härvidlag har af att hafva litet kännedom om dekorationskonsten och dess tillbehör, lika värdefull i sin väg som pläteringen på hennes guldhjerta. Och huru mycket beror ej dessutom af de olika delarne, som bilda det hela, den snöhvita linnebordduken, de friska blommorna, de blixtrande glasen.

Hvad duktværna beträffar, hafva många olika mönster varit på modet under loppet af några få år, d. v. s. allt sedan maskinerna nådde denna fulländning, som så fullkomligt har undanträngt spinnrocken och väfstolen, att "linnet" upphörde att vara en produkt af hemindustrin. Men i trots af modet finnes det en viss medärfd förkärlek för snöhvit damast, som icke ens kan utsläckas af den mest hängifna beundran af modet; fastmer hade den för en tid ett ansenligt inflytande, som ännu kan skönjas i de gräddfärgade draperier, som finnas här och der. För kort tid sedan bestod högsta modet i införandet af kulörta färger, och detta nådde sin höjdpunkt genom infogandet af kulört plys i midten och fyrkanter af samma material till bård på borddukarne. Kulörta och fasonerade ränder hafva varit omtyckta, och äro så ännu, på dukarne för tébordet, men hafva i fin-fina familjer aldrig användts på dukarne för middagsbordet.

En annan nyhet bestod i att förse borddukarne med spetsar, såväl i midten som på kanterna, och att styra ut bordsservetterna i öfverensstämmelse dermed, ett mod, som fortfarande är i bruk, men som ej tyckes bli mycket allmänt. Största delen af dekorerade duktyger, d. v. s. de med kulörta inväfningar, äro från Tyskland. Vanligtvis äro färgtonerna i tre olika sammanställningar - svart, "old gold" och rödt, blått och "old gold,'' eller rödt och "old gold," och man gör dem färdiga ge-nom att slå fransar på dem. Helhvita "momie"-borddukar hafva alla broderade kanter i stället för kulörta, hvilket arbete är verkstäldt uteslutande för hand, och kunna ej tillverkas i andra land, än der arbetslönerna äro låga, såsom till exempel i Tyskland.

Några af de verksamma Amerikanska husmödrarna verkställa sjelfva dekoreringen af sina borddukar, men de äro få till antalet. Servetterna som höra dertill hafva infogningar af fasoneradt arbete och utfransade kanter. Så hafva vi ett annat slags dukar, som äro ganska omtyckta, nemligen de med spetsiga kanter, hvilka vanligen hafva en vacker infogning af kulörta broderier och knutna fransar. Med så mycket att väija emellan, har nutidens husmoder verkligen svårt att finua det bästa, men i trots af alla dessa nyheter röner vacker Irländsk damast fortfarande stor efterfrågan.

Middag a la Russe.

Den Ryska metoden att servera middag är mycket omtyckt. öfverallt, der omständigheterna medgifva dess användande, Förskärare- och serveringsfaten ställas på ett sidobord af betjeningen, af hvilken två eller flera passa upp vid bordet, börjande på sidan af värden och värdinnan, gående åt höger. I så fall kan värdfolket taga sin plats vid hvardera ändan af bordet. Då bordet vid en sådan serveringsmetod icke blir belamradt med en mängd fat, har man tillfälle att egna mera uppmärksamhet åt Mycket utsirade borddukar äro här på sin bordsprydnaderna. plats, och borduppsatsen kan vara mera anspråksfull. En vattenkonst i midten med sin fotställning dold i mossa, vinrankor och blommor, jemte blomstervaser med små mellanrum placerade utefter hela bordet, och fruktkorgar inbäddade i blad är kanske den mest förtjusande anordning af ett middagsbord, som kan åstadkommas. Andra borduppsatser kunna göras lika smakfulla, utan att man behöfver kosta på sig någon vattenkonst. Ett ställ, omgifvet af ananas eller andra stora frukter, med nedhäugande vindrufklasar eller hvad annat man kan hitta på, gör samma effekt.

Servering af middag.

Ifall rätterna äro framsatta på bordet, måste värden sitta midt emot värdinnan, vid midten af bordet för att så mycket lättare kunna stå sina gäster till tjenst, hvilka skola serveras efter rangordning, som också iakttages vid deras placering vid bordet. Ifall man använder betjenter vid bordet, skola dessa taga tallrikarne, allt efter som de äro fylda af värden och öfver-

lemna dem till uppgifna personer; i annat fall få gästerna sjelfva hjelpa till. Det senare är mindre högtidligt, bidrager till mera ledighet och frihet och underlättar konversationen.

Vid mindre formela middagar kan det tillåtas att servera soppan, innan gästerna taga plats; annars sättes terrinen och sopptallrikarne framför värdinnan, som serverar, så fort gästerna hunnit sätta sig.

Vid handterandet af fat och tallrikar skola de af betjeningen, som passa upp, bära handskar, eller nytja en servett, med ena hörnet lindadt omkring tummen; den senare metoden anses vara den bästa.

Den rätt som först serveras är soppa. Denna får man ej neka att taga emot, äfven om man ej smakar på den, ej heller får man begära en portion till; man bör ej äta den för glupskt eller suga den ur skeden med ett hörbart ljud.

Näst efter soppan kommer fisk, hvilken gästen kan afböja, om han så vill, men af hvilken man ej heller får begära en portion till. Den ätes med gaffel, hvilken hålles i högra handen. Man bör akta sig så mycket som möjligt för att få några ben i munnen, emedan man då blir tvungen att taga ut dem med handen. Skulle en dylik händelse inträffa, måste uttagandet af benet ske på det sättet, att man döljer munnen med servetten.

Mellanrätterna följa på fisken; de serveras i små täckta fat; man bör ej smaka på mer än en af dem, och under inga omständigheter på mer än två. De bestå af kalfbräss, pastejer, kotletter och sammansatta rätter i allmänhet.

Stekt kött följer härpå. Man får ej börja att äta kötträtter, förr än man fått alla tillbehören, såsom grönsaker, sås, o. s. v.

Mellanrätterna följa på fisken och måste äfven ätas med gaffeln; man nytjar knifven endast till att skära sådant som är för hårdt att utan svårighet sönderdelas med gaffeln. Skeden skall nytjas för flytande och half-flytande maträtter, men icke för sådana som äro af någorlunda fasthet. En mellanrätt kan man afböja, eller begära utaf för andra gången. Man bör vara försigtig med att begära mera, isynnerhet om rätten är en raritet, och tillgången derpå kan vara begränsad.

Under rubriken "Bordsetikett" hafva de allmänna reglerna för uppförande vid bordet redan blifvit framstälda och behöfva icke här upprepas.

Passa upp och passas upp.

En riktig uppfattning af förhållandet mellan husbonde, vare sig herre eller fru, och tjenstefolk är ett väsendtligt kännetecken på en person med verklig belefvenhet. Att passa upp andra på ett behagfullt sätt gör tjenaren så till vida till en bildad person. Att mottaga tjenster och uppmärksamhetsbevis af andra utan behag bevisar mycket mindre belefvenhet. Hvilken ställning i samhället man än må intaga, bör verklig artighet och höflighet karakterisera ens umgänge. Som regel skall man finna, att ju mera bildade och bättre uppfostrade en värd och värdinna äro, desto mera högaktas de af dem som stå under dem på den sociala skalan, och desto mera verklig höflighet och städadt skick skall man finna hos deras tjenare.

Man bör aldrig gräla på sina tjenare eller med otälighet tillrättavisa dem i främmandes närvaro. Ouppmärksamhet eller vårdslöshet får icke passera oanmärkt, isynnerhet om de visas mot en gäst, men tillrättavisningen bör ske enskildt.

För att försätta sina gäster i en angenäm sinnesstämning och bibehålla dem deri, måste värdinnan vara i stånd att bibehålla ett fullkomligt sinneslugn, som ej störes af hvad som än må hända, äfven om det vore en allvarlig händelse, eller krossandet af hennes dyrbaraste servis. Detta fordras som en skyldighet mot hennes gäster, emedan en smärta eller förtret, som hon lägger i dagen, mer eller mindre delas af andra. Det är ofta fallet, att personer af känslig natur, som icke alls äro orsaken till att en olycka inträffar, känna den största ängslan deröfver, och värdinnan måste derför låtsa likgiltighet, äfven om förlusten är stor, emedan annars hela nöjet för dagen skulle vara förderfyadt.

Gästerna böra alltid söka bidraga till hvarandras förströelse. En herre som är placerad bredvid en dam skall alltid visa henne så många tjenster och så mycken uppmärksamhet, som omständigheterna medgifva. Han skall rådfråga hennes smak och önskningar och söka se till, att de blifva tillfredsstälda.

Konversationen vid bordet skall vara lätt och ledig och endast röra sig omkring glada ämnen. Dispyter af alla slag, såväl politiska som religiösa, böra omsorgsfullt undvikas. För att underlätta konversationen skall man vänja sig vid att blott taga litet i munnen på en gång, ty hvar och en vet, huru svårt det är

att tala med munnen full af mat, och huru brydd och förlägen man känner sig, när man nödgas en lång stund tugga och svälja, innan man kan besvara en fråga.

Alla gästerna sitta qvar vid bordet, tills den siste har ätit ifrån sig, då alla, vid en signal från värdinnan, uppstiga och återvända till salongen. Här tillbringar man återstoden af aftonen gemensamt med konversation, musik o. s. v.; det står gästerna fritt att aflägsna sig efter behag. Det anses dock icke artigt att gå sin väg allt för omedelbart efter middagen, så framt icke angelägna affärer tvinga en dertill, eller man är upptagen på annat håll, i hvilket fall man är skyldig värdinnan ett par ord till ursäkt.

Den plägseden, att damerna draga sig tillbaka från bordet för att tillåta herrarne att dricka flitigare och konversera om andra ämnen och öfverlemna sig åt ett friare skämt, än som är afsedt för damernas öron, är nu nästan obruklig och betraktas som ett minne från en barbarisk tidsålder. I fina kretsar resa sig alla på en gång, och med hufvudena klarare än fordom njuta herrarne numera af damernas förädlande inflytande på sällskapslifvet, så länge de dröja qvar efter middagen. Om damerna ville göra sig besvär att blifva bättre bekanta med den affärsverld. med hvilken deras fäder, bröder och män äro så införlifvade. skulle de lära sig att mera lita på sig sjelfva och blifva bättre i stånd att upptaga striden med motgången, hvilken lätt nog helt oförmodadt kan drabba den af lyckan mest gynnade i hela detta land. Å andra sidan, om herrarne komme mera i beröring med sina systrar, hustrur eller fästmör, skulle deras lif blifva mera förfinadt. Klubblifvet i våra stora städer kan ingenting göra dervid, då det är demoraliserande i sina tendenser. Detta system fördrages ej i Frankrike, Tyskland och Italien, der herrarne vilja hafva döttrar och hustrur till deltagarinnor i sina sällskapliga förströelser. Ifrån klubben hittar man lätt vägen till kafféer, parker och trädgårdar.

Thackeray har sagt:

"En af de största fördelar en ung man kan hemta af umgänget med fruntimmer är, att han nödgas respektera dem. Vanan är af stor nytta för vår moraliska menniska, var säker derom. Vår uppfostran gör oss till de mest sjelfviska män i denna verld. Vi kämpa för oss sjelfva, vi trängas för oss sjelfva, vi skära de bästa styckena af steken för oss sjelfva vid middagarne på klub-

ben, vi gäspa för oss sjelfva, tända våra pipor och säga, att vi vilja inte gå ut, vi sätta oss sjelfva och vårt eget välbefinnande framför allt, och den största nytta en man kan ha af umgänget med fruntimmer är, att han nödgas tänka på någonting utom sig sjelf, någon, som han är nödsakad att ständigt vara uppmärksam och vördnadsfull emot.

Jag önskar visst icke att min käre Rob skall förena sig med någon af det andra könet, som han icke kan eller vill respektera; det är värre än biljarder, det är värre än krogarnes konjak och vatten, värre än att röka sjelfviskhet hemma, men jag svär, att jag hellre ser Er vända bladen i Miss Fiddlecombes notbok hela qvällen än på biljarder, eller rökande, eller med konjak och vatten, eller alla tre."

Visiter efter en middagsbjudning.

Etiketten fordrar att gästerna skola göra visit hos värdinnan under veckan, som följer efter en middagsbjudning. Visiten får aldrig uppskjutas längre än fjorton dagar. Denna regel gäller alla, som emottagit bjudningsbref, antingen bjudningen antagits eller ej.

Middagsrätter.

Som middagen är det väsentligaste målet på dagen, kan man till densamma efter behag använda soppor, stekta och kokta kötträtter, fisk, fogel och villebråd, grönsaker, frukt, och dessert. Att gå in på enskildheter, skulle vara att gå utom ämnet.

Soppa är företrädesvis en middagsrätt och skall serveras först, så framt icke råa ostron serveras, då dessa gå förut. Gör soppan stark och rik på näringsämnen och sätt icke fram detta vattenhaltiga, slaskiga ämne, som så ofta skämmer ut namnet. Goda anvisningar om anrättandet finnas i receptafdelningen af detta arbete.

Bakad eller kokt fisk bör följa, före kötträtter och grönsaker, der både "fisk och kött" serveras, eller tillsammans med grönsaker, om rätterna äro färre till antalet, och endast fisk användes i stället för kötträtter. Dernäst kommer "Gamla Englands rostbiff" och alla andra slags stekta, kokta och bakade rätter, eller kan man i deras ställe bjuda på fogelpastej, hönspastej eller villebrådsstek. Grönsaker skola serveras till kötträtterna.

Bröd ätes till hvarje rätt till middagen, och bröd och smör utgör en del af desserten.

Pickles af hvarjehanda slag, lämpade efter de maträtter som serveras, äro på sin plats vid hvarje mål. Ost brukas vanligen vid desserten; man delar den i småbitar och äter den med gaffeln. Puddingar, ärtor och kakor komma vi att tala om under rubriken: dessert; användas efter godtycke.

Kaffe och té, varmt eller iskyldt, choklad, kakao, mjölk, vanlig, varm eller iskyld, och lemonader äro passande drycker, vexlande allt efter årstiderna och hvars och ens särskilda tycke och smak. Vi utelemna dem helt och hållet vid uppställandet af matsedlarne.

Frukter i sitt naturliga tillstånd börja nu intaga den plats, som deras värde berättigar dem till. Intet bord kan sägas vara fullkomligt väl försedt utan mogen frukt af något slag, så vidt sådan kan förskaffas. Smultron, hallon, björnbär och blåbär, den årstid sådana finnas, serverade med socker och grädde, äro mera välsmakande än alla tillagade rätter i verlden, till frukost, middag eller qvällsvard, och dubbelt så helsosamma. Dernäst komma vattenmeloner, ljusa meloner, muskotnöt och vanlig melon, och vidare drufvor, persikor, päron och plommon, och när de läckraste af våra inhemska frukter tagit slut, kunna vi gå tillbaka till den gamla pålitliga tillflykten, äpplet, som man, om plånboken så medgifver, kan låta åtföljas af de tropiska frukterna, apelsiner, bananer och ananas. Servera frukt af något slag till hvarje måltid, äfven om man nödgas använda frukt i burkar.



Verldsutställningens omrade och byggnader i fogelperspektiv.



MRS. A. M. PALMER, Lady Munager World's Fair, New York.



Aftonmåltiden.

VÄLLSVARD, såsom ett tredje mål på dagen, brukas mest af personer, hvilkas affärsförhållanden tillåta dem att intaga en tidig middag, och bör vara det lättaste målet på dagen. Stora anordningar och en mångfald af rätter höra ej till god ton, och med all säkerhet äro de ej helsosamma. Maten bör vara enkel; få rätter men fint serverade. Det är ej ett litet nöje, att, sedan man slutat dagens arbete och kastat från sig alla omsorger och affärsbekymmer, få vända sina steg mot hemmet och med hustru och barn omkring det prydligt dukade qvällsmatsbordet, i ljus och värme och under gladt småprat, få intaga en helsosam måltid tillsammans med dem som stå. en närmast och äro en kärast.

Det tyckes, som om här mera än på något annat ställe, allt det bråk, buller och obehag som åtföljer dagens verksamhet, vore bannlyst, och att man helt och odeladt kan hängifva sig åt njutningen af umgänget med sin familj och intima vänner.

Det finnes på Er gata en portklinka som knäpper till på ett annat sätt än alla andra, då porten slås igen, en gräsplan framför ett visst hus, som i Era ögon är grönare än alla andra, och när Ni trädt in genom dörren till det huset, som, jag vet ej hvarför, ser helt annorlunda ut än alla andra, kommer Ni in i rum, i hvilka Ni finner de böcker Ni tycker om, Er särskilda beqväma stol och andra beqvämligheter, som synas så inbjudande efter en hel dags mödor och ansträngningar, och bäst och dyrbarast af allt, kretsen af Era kära, hustru och barn. Och sedan Ni trädt in och slutit dörren efter Er, har Ni stängt inne så mycket af himmel, som en man kan komma i åtnjutande af i denna verld.

Låtom oss tillägga, att då Ni går öfver gräsplanen och träder in genom dörren, på samma gång som Ni stänger dörren, Ni äfven skall utestänga alla tärande bekymmer och alla tankar på affärsförhållanden, för att odeladt kunna hängifva Er åt den lilla himmel, som Ni skapat omkring Er.

Vanan besitter en underbar makt. Om Ni börjar på rätt sätt, skall Ni snart blifva van att se glad ut och vara en angenäm, uppmärksam och öm äkta man och fader, då Ni kommer hem efter dagens arbete. Det kan understundom fordra ganska mycken ansträngning och sjelfbeherskning att visa sig sådan, men de glada och lyckliga ansigten man ser omkring sig utgöra en riklig ersättning för denna ansträngning. Om Ni har börjat på orätt sätt, och de vresiga ord och handlingar, som höfligheten har tvungit Er att hålla inne med under dagens lopp, hafva sparats för att bryta ut öfver de hemmavarande, eller om Ni omtalar och beklagar Er öfver bekymmer och motgångar i Era affärsförhållanden, och derigenom gör Er hustru nedslagen och bedröfvad, undertrycker Era barns glädjeyttringar eller tillbakavisar de små kärleksbevis de vilja gifva Er, skall Er himmel snart fyllas af mörker och missljud, och Ert hem ej längre vara en fristad, dit Ni längtar för att finna vederqvickelse och hvila, utan en plats, dit Ni med tvekan och motvilja vänder Era steg.

Många män äro sjelfviska nog att tänka, att en husmoder ej har någonting att tänka på eller ombestyra i jemförelse med "skapelsens herrar." Men kläd dem i kjolar och bed dem sköta om hushållsgöromålen och uthärda alla de bekymmer och förargelser som äro förenade dermed, för en enda vecka blott, och de skola med glädje lemna ifrån sig hushållsregeringens tömmar, dragande en lättnadens suck och i sitt inre kännande en djupare vördnad för hushållets genius, som utan att klaga burit denna börda och likväl alltid mött sina män med ett leende vid deras hemkomst.

Och då dagens bekymmer och förtretligheter för hushållets skull, som drabba alla de Evas döttrar som herska öfver våra hem, aldrig få blifva ämne till samtal inom hennes familj, och hon säkerligen aldrig för deras skull blifver vresig eller beklagar sig, bör mannen, som ju besitter större styrka, vara i stånd att med jemnmod bära dagens besvärligheter och vedermödor och göra de timmar, som han tillbringar i sitt hem, så behagliga och angenäma som möjligt för sin maka. Mannens sällskap vid qvällsvarden och aftonbrasan bör föresväfva henne som ett ljuft

hopp under dagens ansträngande bestyr. Våra hem äro behagliga eller ej, allt eftersom vi sjelfva göra dem.

Vår verld visst ej så dålig är, Som många vilja tro; Hvar men'skas mödor och besvär På henne sjelf bero.

Glada, vänliga, lyckliga ansigten skola omgifva qvällsmatsbordet, och vi göra rätt, om vi följa de råd, som gifvas oss i nedanstående poem, författadt af Gudmund Silfverstolpe, och kalladt

Se glad ut.

Se glad ut, se glad ut, du menniskobarn, Som slungas framåt uppå tidernas bölja. Se glad ut! Ditt svaga och bräckliga flarn Kan aldrig försjunka, hur vågorna skölja. Väl stormar det ofta på verldshafvet blå, Men det är min lösen, se glad ut ändå!

Se glad ut, om också du erfara får, Att allt hvad du drömde i ungdomens timmar Vid närmare mönstring ej profvet består; Ty allt är ej guld, som på jordklotet glimmar. Uppres dig och drömmen ur tankarna drif, Och framgå med glädje till framgång och lif.

Se glad ut, om också du blott som kompars På lefnadsteatern din bana får sluta! Hvad lönar att sträfva mot höjden! Bevars! Det inbringar endast en sten i din ruta. Väl gör du, när gladlynt det lilla du gör. Får kuggen i qvarnhjulet fråga: "hvarför?"

Om qvalet dig pressar en tid bortåt, Så kommer väl glädje på ändalykten. När stormarne svinga i rymden framåt, Då jagas de regndigra skyar på flykten, Post nubiles Phoebus! På natt följer dag! Se glad ut, så tröttar du smärtans slag. Se glad ut i medgång, ty då har du skäl, Och grubbla ej dårligt på kommande öden. Se glad ut i motgång, då höfves det väl. Förtröstan och mod skola pröfvas i nöden. Och plundrar dig ödet på allt hvad du har, Se glad ut, så eger du dock något qvar.

Se glad ut, då dödsängeln nalkas till slut Och löser så sakta de jordiska banden! Se glad ut; du visste ju redan förut, Att frihet och fröjd bo i saliga landen! Så lyse, till tack att du friheten fick, Hjertinnerlig glädje i bristande blick!

Dukning af bordet.

Qvällsvardsbordet medgifver ej samma storartade anordningar som middagsbordet. Blommor äro dock alltid på sin plats. Blomsterprydnaderna från middagsbordet kunna uppfriskas och hjelpas upp genom att tillsätta friska blad, qvistar och gräs. Duktyget skall vara hvitt och rent, och tallrikar samt knifvar och gafflar af mindre slag än till middagen. Under de korta vinterdagarne, då blommor på kalljord tagit slut, kan man använda krukor med blommande växter med utmärkt effekt, men sjelfva krukorna böra döljas under ljusa, stickade öfverdrag, eller vackra pappersfodral. Den alltid gerna sedda Geranium, den glödande Heliotropen, eller någon annan af våra lätt uppdrifna fönsterblommor bilda utmärkt vackra bordsdekorationer och låna sommarens värme och vällukt åt rummet, der vi intaga vår qvällsvard, medan snön yr derute omkring väggarne och vintern regerar med sin kalla spira.

Om något af dagens mål framför andra skulle förtjena att kallas estetiskt, så är det qvällsvarden. Dess användande betingas icke af nödvändigheten, utan är snarare ett öfverflöd, härrörande från 'god ton' och förfining. Det ligger ett obeskrifligt behag i det ljusa, glada matrummet, isynnerhet om vinteraftnarne, när köld och mörker herska derutanför väggarne. De nedfälda gardinerna, utestängande en verld af mörker och ödslighet, och innestängande en verld af ljus, värme, den lysande, glödande eldstaden, — öppna spisar böra alltid föredragas — familjebordet i midten af rummet, med sin snöhvita

duk och sina servetter, den skinande téservisen och de inbjudande maträtterna, bilda en tafla, som ännu qvarlefver i minnet, sedan tid och förändringar hafva utfört sitt förödande verk i vårt lif och i våra hem, och kanhända ryckt bort de kära gestalter och ansigten, som utgjorde det förnämsta på taflan.

Qvällsvarden bör vara mycket lättare om sommaren än om vintern. Frukt och blommor skola finnas i riklig mängd, svalkande drycker och lätta, uppfriskande rätter. Både i England och Amerika tillåter man sig allt för starka måltider om qvällarne. Fransmän och Italienare tyckas bättre förstå betydelsen af aftonmåltiden, och deras lätta matsedel bör föredragas.

Man behöfver ej iakttaga på långt när så mycken etikett vid qvällsvarden som vid middagen, men de allmänna reglerna för bordsetiketten måste alltid följas. Alla rätterna för qvällsvarden framsättas vanligen på en gång på bordet.

Rätter för qvällsvarden.

I öfverensstämmelse med de råd vi förut gifvit, böra rätterna vid qvällsvarden vara lätta och lättsmälta. Serveringen af många rätter gör icke blott värdinnan mycket besvär, utan retar otvifvelaktigt aptiten, så att man äter för mycket, hvilket möjligen kan tillåtas om middagarne, men för mycket frestar på matsmältningsorganernas krafter vid aftonmåltiden.

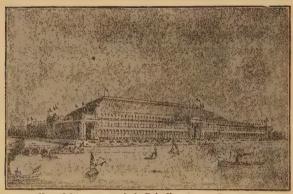
Det bröd, som dervid bör användas, skall vara det lättaste jästa bröd, rostadt bröd, tébisquits, "muffins" eller "gems." Till brödet använder man det gulaste och färskaste smör man kan anskaffa, tjock grädde eller honungskaka.

Kallskuret kött, kött i burkar eller fisk kan serveras till qvällsvarden, ehuru nyare hygienister högljudt ifra emot serverandet af kött, särdeles till qvällsvarden. Och säkerligen kan man till sin egen fördel afstå derifrån, då man har andra resurser till sitt förfogande. Det Amerikanska folket, såväl som det Engelska, äter allt för mycket kött. Mera frukt, mjölrätter och grönsaker skulle stå på vår matsedel, och mindre af animalisk föda.

Några af de vid de andra måltiderna vanliga dryckerna passa äfven här, ehuru kaffe sällan serveras.

Mogen frukt, frukt i burkar, pickles, kakor, smörbakelser, tårtor o. s. v. passa till detta mål.

Det är onödigt att vidare ingå på några mindre vigtiga omständigheter rörande detta ämne. Dessa äro beroende af årstiden, familjens förkärlek för den ena eller andra maträtten eller de tillgångar köksan har att förfoga öfver. Och med en uppmaning i förbigående att göra qvällsvardsbordet fint och tilldragande, såväl som läckert, både hvad dukning och mat beträffar, öfvergå vi till andra ämnen.



Manufakturernas och de Fria Konsternas Byggnad. 788x1,687 ft. — \$1,600,000.

Qvällsbjudningar.

EDEN att ställa till samqväm under qvällstimmarne är af mycket gammalt ursprung. Den går så långt tillbaka i den dunkla forntiden, som historien vet att omtala. Det är af stort intresse att följa detta ämne genom de olika tidsåldrarne, genom de yppiga tidehvarfven för Greklands och Roms herravälde, då bordet vid aftonmåltiden icke blott erbjöd gästerna hvad man antog vara lockande för deras smak, utan dessutom särskildt sådant, som afsåg att väcka deras förvåning och beundran och gifva dem en föreställning om värdens rikedom och slöseri. Upplösta perlor voro tvifvelsutan ingen särdeles smakfull dryck, och dock veta vi, att furstliga värdar under den Grekisk-Romerska perioden funno välbehag i att svälja hela förmögenheter på detta sätt, till sina gästers afund och beundran.

Längre fram, i de halfbarbariska tiderna, finna vi de Sachsiska dryckeslagen och de Normandiska gästabuden steg för steg förlora sina råare drag och öfvergå till mera förfinade fest-

ligheter.

Det ligger icke inom området för denna bok att söka åstadkomma någon reform, huru af behofvet påkallad den än må vara, af den fina verldens vanor och plägseder, men, äfven med risk att öfverskrida gränserna för vår uppgift, våga vi protestera emot de sena timmarne, de tunga måltiderna och den öfverhettade atmosferen vid den fina verldens baler och bjudningar. Mången hålögd, lungsigtig och obotlig dyspeptiker kan datera förlusten af sin helsa från den fina verldens angenäma baler och bjudningar om qvällarne med deras följeslagare: mat sent på qvällarne, öfverretning, värme och färden hemåt i den kalla natten.

Ett aftonsamqväm, som vore mera tillfredsställande för både gäster och värdfolk, skulle börja mycket tidigt om qvällarne.

Derigenom skulle man erhålla tillräcklig tid till sällskapligt umgänge, musik och hvarjehanda oskyldiga förströelser. Förfriskningar skola bjudas omkring på serveringsbrickor, och 'gästerna serveras med kakor, kaffe eller lemonader. Fina stora servetter skola först utdelas bland gästerna. Dessa skola utbredas öfver knäna, till underlag för tallrikarne, som sedan bjudas omkring. Goda påbredda smörgåsar med skuren tunga i ej alltför stora stycken på "franska bröd," eller det hvita köttet af kalkon eller kyckling är särdeles passande för dylika aftonunderhållningar. Glace, konfekt och mogen frukt af ett eller annat slag må äfven serveras.

En annan anordning vid dylika aftonsamgväm, som är mera storartad, och som vinner ällt mera användning bland Engelsmännen, är att hafva bordet dukadt i matrummet. Vid en viss timme, beroende på huru länge aftonunderhållningen är bestämd att fortgå, slås dörrarne till matrummet upp; man tillkännager att supén är serverad; värden, ledsagande den dam, som på grund af ålder eller ryktbarhet kan göra anspråk på att blifva mest uppmärksammad, och värdinnan, som på samma sätt utsett sin kavalier, visa vägen till matrummet. Gästerna följa. sedan värden och värdinnan i förväg tillsett, att hvarje dam erhållit sin följeslagare. Om något slags varm soppa serveras, såsom t. ex. ostronsoppa, såsom bruket är i Frankrike, taga gästerna plats vid bordet, eller ock anordnar man småbord för två eller fyra personer, och skålar med soppa bjudas omkring af betjeningen. All maten är uppskuren i förväg, och hela anrättningen framsatt på bordet. Att servera rätt efter rätt är ei tillåtet.

Om soppa ej finnes på matsedeln, blir programmet enklare. Inga stolar sättas fram, utan gästerna stå rundt omkring bordet, eller också förse de sig med hvad de behöfva för sig sjelfva och sina damer och söka sig sittplatser hvar de kunna i matrummet. Värden bör göra sig säker om, att i rummet finnes tillräckligt med sittplatser för alla de inbjudna. Några tjenare böra alltid vara tillstädes för att passa upp gästerna, servera kaffe, lägga upp glace och se till att allting år som det skall vara, i öfverensstämmelse med de anordningar värden i förväg vidtagit. Dessa enkla aftonsamqväm vinna allt mera företräde framför de storartade tillställningar, som voro på modet i förra århundradet. Man har der mera tillfälle till en lätt konversation,

känner sig mera obesvärad, och har lättare att finna personer, med hvilka man sympatiserar, än i den brokiga blandningen vid större tillställningar.

Matsedeln vid dylika aftonsamqväm bör bestå af fogel, skuren i skifvor, kall rostbiff, kall kokt tunga, raa ostron, hönssallat, hummersallat, tunna skifvor af grahambröd och lätt hvitt bröd, påbredda smörgåsar, ost, geléer, inlagd frukt, bajerskt kräm, chokladkräm, glacer, kaka, frukt och konfekt. Varmt kaffe och té, mjölk eller lemonad serveras allt efter gästernas eget tycke och smak. Bordet kan dekoreras med blommor lika rikligt som vid en middagsbjudning, eller ock kan man reda sig alldeles utan sådana. Mycken frihet medgifves i afseende på bordets anordning. Tårtfat, fruktkorgar och konfektskålar, artistiskt ordnade, upptaga vanligen i ögonen fallande platser på midten af bordet, eller, om detta är mycket långt, och gästernas antal stort, placeras tårtor, frukt, större fat och bordsställ i midten och likaledes vid hvarje ända af bordet. Omkring dessa ställas de kalla kötträtterna, sallater, efterrätter och andra rätter. anordnade så att de äro lätt åtkomliga för gästerna. Tallrikarne böra ställas i högar med vissa mellanrum, med knifvar, gafflar, skedar o. s. v. omkring, eller också ha de sin plats på serveringsbordet eller ett sidobord, under uppsigt af en uppassare, som delar ut dem jemte servetter på begäran af gästerna. Té, kaffe och andra drycker serveras äfven från ett sidobord. Uppassare skola äfven vara tillstädes för att se till att faten äro fylda, och hålla bordet fint.

Allt från den stunden matrummet har blifvit öppnadt och till dess sällskapet upplöses, står det gästerna fritt att intaga förfriskningar, kommande och gående allt efter behag. Frihet från allt tvång vid dylika tillställningar utgör deras största dragningskraft. En olägenhet är dock förenad dermed, den nemligen, att vårdslösa eller liknöjda personer tycka sig ega frihet att förderfva eller skada sin värds egendom. Mången dyrbar matta, fin gardin eller elegant stoppad möbel har blifvit förstörd genom vårdslöshet hos gästerna. Mången värdinna, som bekymmerslöst smålog under hela sin aftonbjudning, har fått använda hela den följande dagen under klagan och fåfänga försök att från de eleganta möblerna i sitt matrum bortskaffa all smuts och alla fläckar, som föregående aftons tillställning lemnat efter sig. Sedan nu den goda smaken har föreskrifvit, att matrummen skola

förses med rika draperier, pressade läderarbeten och gobelinstapeter, är faran att få någonting förderfvadt mycket större än i forna tider, då man använde vanliga tapeter och bonade golf. Ingen gäst med verklig belefvenhet gör sig skyldig till någonvårdslöshet i matrummet. Den vanliga bordsetiketten kan härvidlag naturligtvis ej komma i fråga, men de vanliga reglerna för god ton, såväl som den gyllene regel, som är sjelfva grundvalen för allt hvad belefvenhet heter, måste alltid iakttagas.

Tébjudningar äro fortfarande mycket omtyckta i mera still-samma kretsar. De motsvara ganska noga de Franska Conversations. Ett begränsadt antal gäster, så uteslutande som möjligt hörande till samma kotteri, inbjudes. Konversation, musik, uppläsning af ett teaterstycke eller någon kort novell, bör upptaga tiden under en eller två timmar, hvarefter några lätta förfriskningar bjudas omkring. Om man så behagar, kan bordet dukas i något rum gränsande intill mottagningsrummet eller salongen. Värden och värdinnan intaga sina vanliga platser och servera sina gäster; eller ock kan man använda tjenare att bära omkring maten och fylla på kopparne från ett sidobord. Förfriskningarne skola vara lätta, bestående af goda påbredda smörgåsar, bröd och smör, kallskuret kött, tårta och frukt. Den vanliga bordsetiketten iakttages; konversationen skall vara lätt och förlänga den angenäma måltiden.

Då en herre skall föra en dam till supébordet, bjuder han henne sin arm och ledsagar henne till bordet, der han med en lätt bugning anvisar henne den plats, som är bestämd för henne, hvarefter han sjelf intager sin plats vid hennes sida. Han måste vara noga med att tillse att hon får hvad hon önskar, men en ängslig öfverdrift i detta hänseende, eller i ögonen fallande uppmärksamhetsbevis äro ej i öfverensstämmelse med god ton, och äro plågsamma för ett bildadt frumtimmer. För att en aftonbjudning skall blifva lyckad, få slutligen rummen ej vara allt för öfverfylda med folk. Allting på programmet måste vara fullkomligt bestämdt i förväg, så att all oreda och alla misstag må kunna undvikas. Värden och värdinnan måste hafva förmåga att försätta gästerna i en angenäm sinnesstämning; gästerna skola på ett artigt sätt visa sig belåtna med de bemödanden man gör för att roa dem, och noga akta sig att visa några af sina käpphästar eller, till obehag för andra lägga, sina egenheter i dagen.

En hel mängd aftonunderhållningar inbegripes under rubriken "qvällsbjudningar." Sadana äro: Mottagningar, tébjudningar, musikaliska aftonunderhållningar och eftermiddags-tébjudningar, ett minne från våra Engelska förfäders militärlif i Ostindien. Våra råd med hänseende till aftonbjudningar kunna tillämpas på hvar och en af dessa. Man skall lägga vigt vid att icke göra måltiden till det hufvudsakliga elementet i aftonunderhållningarne, utan snarare behandla den som en biomständighet. Naturligtvis måste värdinnan nedlägga mycken omtanke på dess anordnande, så att allt må aflöpa lätt och ledigt, men för gästerna skall den blott utgöra en angenäm episod under aftonens lopp. En lätt, anspråkslös förfriskning skall visa sig vara mest tillfredsställande, både ur sällskaplig och sanitär synpunkt.

Inbjudningarne till aftonsamqväm utfärdas på alldeles samma sätt, som vid middagsbjudningar, med det undantag, att bjudningsbrefven till en aftonunderhållning vanligtvis endast äro försedda med värdinnans namn, såsom t. ex.:

Fru Elliott anhåller om nöjet af Herr och Fru Browns sällskap den 2 April, klockan 8 eftermiddagen.

120 Fifth Ave., den 25 Mars.

Eller:

Fru Elliott anhåller om nöjet af Herr och Fru Browns sällskap vid ett litet aftonsamqväm torsdagen den ? April, klockan 8 eftermiddagen.

120 Fifth Ave., den 25 Mars.

Om bjudningen skall blifva stor, eller göras till ära för någon hedersgäst, eller för att fira någon särskild händelse, kan en afvikelse göras ifrån denna allmänna regel, och bjudningsbrefvet förses med både värdens och värdinnans namn.

Trädgårdsbjudningar.

Dylika hafva blifvit mycket på modet i det Amerikanska sällskapslifvet. De hafva den fördelen framför andra samqväm, att de hållas vid dagsljus och i fria luften. De äro i synnerhet angenäma på landet eller i landsortsstäder. En mer eller mindre vidsträckt gräsplan erfordras, och om der icke är tillräcklig skugga från träd och buskverk, bör man åstadkomma sådan genom uppsättande af tält och markiser.

Sällskapet samlas och upplöses vanligen under tiden mellan klockan 1 och 6 på eftermiddagen. Värdinnan emottager gästerna, hvarefter dessa sprida sig i trädgården, uppsöka sina vänner och roa sig efter bästa förmåga. Otvungenhet är dagens lösen. Konversation, promenader och lekar i det fria upptaga tiden. Det är vanligt att hafva ett musikband, en öfvad sångförening eller bådadera, för att höja stämningen för tillfället.

Frukostmiddag serveras från klockan två till klockan tre. Om anläggningen är stor nog att medgifva en sådan anordning, bör bordet dukas under ett tält eller en markis. Om så ej är fallet, dukar man inne i huset och, om möjligt, i ett rum, som vetter ut åt trädgården, eller ligger vid förstugan, så att man kan hålla dörrar och fönster öppna, och derigenom, så mycket sig göra låter, gifva intrycket af en vistelse i det fria. Måltiden skall anordnas i öfverensstämmelse med de anvisningar vi gifvit för qvällsbjudningar. Matsedeln bör kanhända omfatta några mera stadiga rätter, såsom bakad fisk, stekt fogel, grönsaker och bakverk. Detta lemnas emellertid åt värdinnans godtfinnande. Riklig tillgång på bröd och smör, påbredda smörgåsar, tårtor, frukt, konfekt och svalkande, ei rusgifvande drycker, åstadkomma en god och passande måltid för ett dylikt tillfälle. De allmänna reglerna för bordsetiketten böra iakttagas vid ett sådant tillfälle. Man måste väl komma ihåg, att den otvungenhet man uppmanas att iakttaga vid dylika tillställningar, icke medgifver något brott emot belefvenhetens lagar eller något afvikande från hvad som i allmänhet förstås med "det passande" vid bordet. Herrarne böra sörja för de damers begvämlighet, som de för tillfället göra sin uppvaktning, men böra akta sig för att visa dem ett allt för afgjordt företräde. Kotteriväsende inverkar vid en dylik tillställning, mera än vid andra, att undertrycka de deltagandes nöje. Högtidliga presentationer fordras ej af värden eller värdinnan, ej heller para de ihop gästerna som vid en frukostbjudning. Deltagarne i bjudningen böra så mycket som möjligt väljas ur samma stånd, då man kan antaga, att de mera fritt skola umgås med hvarandra. Då man ger tillkänna, att frukostmiddagen är serverad, skall hvarje herre ledsaga den dam, som han vid tillfället gör sin uppvaktning. Det är tillåtet för gästerna att aflägsna sig en timme efter frukostmiddagen, men sker det förr, är man skyldig värdinnan en ursäkt. Före aflägsnandet skola gästerna uppvakta värden och värdinnan och hembära sina tacksägelser för det nöje de beredt dem.

Huru mycket råmaterialier som erfordras till en fest för ett hundra personer.

Tre gallons ostron till gratinerade ostron, 9 höns (stora) till sallat, med 4 bundtar selleri (ej stjelkar), 1 12-lb skinka, ½ gallon liten pickles, ½ gallon oliver, 2 gallons kaffe, 1½ gallons choklad, 4 stora bröd, 125 små vispade bullar, 3 lb mandel, 3 lb kanderad frukt, 4 tårtor, 6 (½ gallon) stycken glace; af 1 pt. kaffe kokar man 6 eftermiddagskoppar.

mo c.f. Mc Clung

Biträdande qvinlig styrelsemedlem vid verldsutställningen, Knoxville, Tennessee.

Matsäckskorgar vid utflykter.

Man bör alltid medföra två sådana; den ena för munförrådet, den andra för de kökssaker man behöfver.

Packa tallrikar, assietter (gammaldags stenkärl, icke de af glas, som man använder vid måltiderna i hemmet) och koppar på bottnen af korgen med handdukar och duktyger (oblekt damast eller kulört bordduk med servetter af samma slag) emellan, för att förekomma att de slås sönder; glas och tumlare öfverst, och knifvar, gafflar och skedar, der det lämpar sig bäst, med ett stycke vaxduk öfver alltsammans.

Glöm ej att taga med en stor bleckspann att hemta vatten i; man kan bära citroner, bananer eller andra frukter i den, äfvensom en kanna tjock grädde till kaffet, utan hvilket en utflykt med middag i det gröna skulle förlora mycket af sitt behag, och glöm framför allt ej taga med kaffekokaren. Om Ni nytjar bönor från "Lyckliga Arabien," så haf det i ordning, malet och uppmätt, i en liten bleckask; en tom kryddlåda är passande dertill; medtag äfven té, salt och socker. "Guldkaffe" eller andra hygieniska surrogater kunna vara nära på, eller fullt ut, lika bra; några påstå, att de äro bättre. Choklad, redan blandadt med mjölk och socker, men med kakaosmöret, som samlar sig på ytan, omsorgsfullt afskummadt, är en angenäm och obetydligt stimulerande dryck, och behöfver ej uppvärmas, så framt Ni ej särskildt önskar

det; men de, som tycka om en kopp som "lifvar," skola rösta för té, några för varmt, andra för iskyldt sådant; tag vidare med Er ett genomskinligt stycke is i den nordligaste ändan af Er "utfartsvagn" och en bleckask med smör tätt derintill, och om Ni "kan" taga med Er en glacedosa full af frusen grädde, så är det så mycket bättre. Men packa is rundt omkring den och hölj väl öfver den med en mattväf, annars skall innehållet befinnas smält, när Ni önskar använda det.

Tag med Er nybakade bullar och franska bröd o. s. v., äfven om Ni behöfver stiga tidigt upp, och packa dem i den andra korgen, tillsammans med de andra godsakerna, Ni har gjort i ordning. Vi bifoga ett förslag till förteckning på de maträtter, som äro lämpliga till en frukostmiddag eller middag vid en utflykt, från hvilken, om så önskas, en matsedel för vår, sommar och höst lätt kan uppställas.

Fogel. — Kyckling, kall, bakad eller stekt, eller kycklingssallat; kall stekt kalkon, skuren i tunna skifvor; stekta rapphöns.

Fisk, — nyss fångad, stekt eller halstrad på glödande kol; sardiner, inlagd lax, inlagd hummer, kall, stufvad hummer; ostron, rå, stufvade, inlagda i ättika, musslor.

Köтт. — Hackad biff, pressadt kalfkött, kalfbullar, kallt stekt kalfkött, rökt tunga, salt oxkött i burkar.

 ${\tt Pickles}.$ — Gurka, blandad pickles, ostindisk pickles, söta inlagda päron och persikor, catsup.

Påbredda smörgåsar med tunga, färsk eller rökt, rökt kött, korf, skuren i tunna skifvor, eller med hårdkokta ägg, skurna längsefter och öfverströdda med rifven ost, lagda mellan brödskifvor med smör på.

GRÖNSAKER, som årstiden erbjuder. Rostad majs, söt- eller Irländsk potatis, gurksallat eller tomatsallat, skuren, i ättika, och garnerad med kokta ägg, skurna i skifvor och lagda ofvanpå.

Bröd. — Hvitt, brunt Bostonbröd, Graham fruktbröd, eitronskorpor, "qvicka" sodabullar, Franska bröd.

KAKOR. — Söta kakor, jästa kakor, chokladkakor, kakaonötkakor, fin-fina kakor, "sultana," eremitkakor, citronpepparkakor, mandelbakelser,

Nötter. — Blandade, Engelska valnötter, Brasilianska nötter, hasselnötter, pecannötter.

Frukt i burkar. — Persikor, päron, plommonsylt, vindrufgelé o. s. v.

Frisk frukt. — Bananer, apelsiner, citroner, meloner, eller hvad annat årstiden har att bjuda på.

DRYCKER. — Té, kaffe, choklad, lemonad, ananas.



Byggnaden för samfärdsmedel. 260x960 ft. - \$170,000.

Att skära för.

ET anses alls icke såsom någon särdeles stor konst att kunna skära för fint och med färdighet. Hvar och en bör dock fästa särskild uppmärksamhet härvid, emedan en bakvändt och vårdslöst uppskuren rätt är förarglig att se och i väsentlig mån minskar njutningen af måltiden. Litet smak och mera öfning skall sätta hvem som helst i stånd att blifva fullt hemmastadd i denna konst; men så framt icke värden eller värdinnan är förfaren i konsten, kommer den säkerligen aldrig till användning vid deras bord.

Fordom lade man ofantligt mycket större vigt på konsten att skära för, än man nu för tiden gör. Ingen dam eller herre ansågs vara lämplig att fullgöra en värds eller värdinnas skyldigheter, förrän hon eller han hade satt sig in i alla hemligheterna af en vetenskaplig förskäring, och med lätthet, färdighet och behag kunde dissekera allt slags fisk, fogel eller kött, som får lof att figurera på en läckergoms bord. I sjelfva verket undervisades ungdomen lika grundligt i denna konst som i musik, skönliteratur och latinska grammatikan. Dess vigt och betvdelse har sjunkit i den fina verldens ögon sedan många år tillbaka, och numera är det brukligt i de flesta rika hus, såväl i detta land som i Europa, att förskäringen verkställes af hofmästaren, innan maten sättes fram på bordet. I mindre anspråksfulla hushåll skäres maten för af någon i konsten hemmastadd tjenare, eller värden eller värdinnan, innan gästerna taga plats vid bordet. På detta sätt undviker man allt för mycket dröjsmål vid bordet, och den som serverar befrias från mycket besvär och möjligheten att bära sig tafatt åt inför kritiskt anlagda gästers ögon. Men en värd, som sätter sin stolthet i att förstå konsten att skära för, bör icke försumma något tillfälle att visa



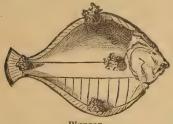
CHLOE MERRICK REED, Alternate Lady Manager World's Fair, South Jacksonville, Florida.



sin skicklighet i detta hänseende, och då skall den gamla goda seden att skära för vid bordet ej komma ur bruket, der folk af den eleganta verlden äro värdfolk och middagsgäster.

Fisk.

För att skära för fisk brukar man knif och gaffel, eller fiskspaden, af silfver; aldrig en stålknif. Förskäringen af fisk är alls ingenting svårt. Den erfordrar mera noggrannhet än skicklighet, och hvad man först och främst bör akta sig för är att slita af fjällen och att skicka en tallrik, som ser oordentlig ut, till dem man skall servera. Kom ihåg, att ett prydligt utseende hos de rätter som serveras betydligt ökar deras aptitretande egenskaper.



Piggvar.



Midtelparti af Lax.

Skär stor plattfisk, såsom piggvar m. fl., längs midten från hufvud till stjert, sedan tvärsöfver jemte fenan, som serveras tillsammans med det öfriga.

Lax skäres först i tunna skifvor från A till B, sedan tvärsöfver från D till C. Servera litet af de tunna styckena af undersidan och litet af det tjocka, eller öfversidan, på hvarje tallrik. De tjocka eller öfre stvckena anses hafva den bästa smaken.

Flundror, nors, sill och andra mindre fisksorter serveras hela. En makrill skäres först midt itu från hufvud till stjert och fyrdelas sedan genom ett tvärsnitt, således lagom för fyra personer. Torsk skäres först från C till B, styckas se-



dan såsom från A till B, och serveras derefter på samma sätt som lax.

Oxkött och Kalfkött,

Refstycke af Oxkött skäres i skifvor, såsom från A till B på "sirloin," och hvarje tallrik förses med en portion fett. En annan metod är att taga bort benen och gifva det utseende af en filet. Tunna skifvor böra då skäras från hela utsidan.



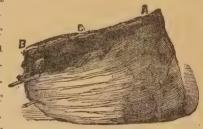
Sirloin af Oxkött.

En "sirloin" af Oxkött skall skäras längsefter från A till B på den öfre delen, men tvärsöfver i tjocka skifvor på den undre delen, såsom man kan se af de hvita linier som gå nedåt från midten. Servera på hvarje tallrik fett från D. Rådfråga gästerna om deras smak, allden-

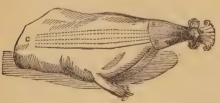
stund somliga föredraga den öfre, andra den undre delen.

"Aitch Bone." En lätt stek att skära för. Skär tunna

skifvor af samma storlek som hela steken, som det visas på afbildningen. Om den är kokad, så afskär ett stycke från toppen, ungefär en fjerdedels tum tjock, innan serveringen börjar, för att med ens komma till de saftiga delarne. Skär från A till B; servera fett från C. Ländstycke af oxkött skäres för på samma sätt.



Aitch Bone.



Ländstycke af Villebråd.

Ländstycke af Rådjur. Placera det så att länden är närmast. Gör ett snitt från A till B, servera sedan skifvor från A till C. Servera fett från venstra sidan.

Kalffilet. Skär horisontala skifvor efter behag rundt omkring köttet. Den öfversta skifvan skall vara brunstekt, och skall en liten bit af densamma serveras med hvarje tallrik. Litet af fyllningen och fettet skall serveras hvar och en vid bordet.



Kalfbringa. Begagnas rostad, stufvad, till raguer o. s. v.



Skär refstycken af bringan från A till B. De små benen anses vara finast. Skär dem som det visas vid D D D, och de långa benen som vid C C C, och servera sedan allt efter gästernas smak.

Får- och Lamstek.

Framfjerdingen af Lam.



Framfjerdingen af Lam.

Afskilj först hela steken genom att skära en lång skåra från A, C, B och D, och lägg den på ett särskildt fat. Sönderdela halsstycket från E till D, och servera sedan från halsstycket F, eller bringan G, allt efter gästernas smak. Innan steken place-

ras på bordet, bör bogen afskäras och läggas på steken.

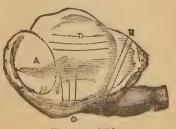
Fårlår. Placera det vid förskäringen såsom det visas i af-

bildningen. Skär tunna skifvor från B till C, men tag tjockare skifvor, när Ni kommer i närheten af leden. Servera alla gästerna litet af fettet som sitter nära tjockändan, emedan detta betraktas som en läckerhet. När förlåret är kallt, så vänd baksidan af detsamma uppåt.



Fårlår.

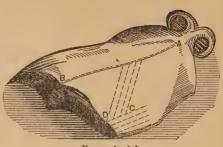
Njurstek af får. För familjebruk. Kan skäras tvärs genom stekarne i form af kotletter, eller, med början vid A, i tunna skifvor, så långa som möjligt, derpå långa skifvor till benet, såsom visas vid D. Mindre stycken kunna tagas, såsom visas vid B och C.



Njurstek af Får.

Hammelsadel. Skäres sällan för af fruntimmer. Skär den i tunna skifvor från A till B, och sedan nedåt från C till D. Servera hvarje person en portion fett.





Hammelsadel.

Fårbog. Lägg den vid förskäringen så som visas i afbildningen. Tag kilformiga skifvor från A till B; skär sedan från båda sidorna om bogbenet från C till B och servera fett från D. Steken kan sedan vän-

das om och bitar skäras från undersidan.

Fogel.

Kanhända erfordras det ej så mycken smak i sättet att gå tillväga, och så mycken praktisk öfning att skära för någon rätt, som fallet är med förskäringen af fogel, ty om den verkställes på ett oskickligt sätt, gör den ett högst oangenämt och obehagligt intryck. Något studium af foglarnes anatomi jemte ihärdig öfning är det enda som kan bibringa fulländning i konsten.

Stekt fogel. Steken styckas vanligen genom att sticka in

knifven mellan låren och sidan och pressa låret bakåt med knifbladet, om ej, kan det lätt frånskiljas genom ett hugg med knifven. Afskär dernäst vingen från D till B. Tag bort bröstbenet och sidobenen. Servera en skifva af det hvita köttet och litet af det mörka till hvarje gäst, så



oStekt Fogel.

mycket som möjligt rådfrågande hvars och ens smak.

Vid serveringen af en kalkon, gås eller and följer man sam-



Stekt Gås.

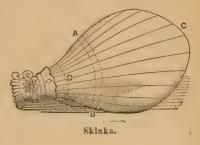
ma metod som med mindre fogel, med jakttagande af att de särskilda delarne omsorgsfullare skiljas från hvarandra, då det finnes rikligare tillgång af hvardera. Skifvor skäras från bröstet från A till B, och derpå aftagas lår och vingar. Inkråm serveras med hvarje tallrik. Derpå uppskäres bröstet, och bakdelen skäres itu.

En rapphöna och en fasan serveras på samma sätt som fogel. Dufvor och beckasiner skäras i två delar och serveras på detta sätt. Vaktlar och andra mindre foglar serveras hela.

Fläsk.

En rökt skinka kan skäras på tre sätt. Antingen börjar man vid leden, som måste vändas mot venstra handen, och skä-

res i sluttande riktning, eller ock börjar man i tjockändan, som då vändes mot venstra handen; eller ock på vanligt sätt, liksom en fårbog, då man börjar i midten. Skifvorna måste vara så tunna och fina, som de kunna skäras. En skifva skinka följer som tillbehör till fogel eller kalf.





500x800 ft.

åkerbruksbyggnaden.

\$300,000.

Inköp af födoämnen.

VARJE husmoder bör förstå att välja födoämnen för sitt bord. Hon skall icke blott förstå företrädena hos de födoämnen hon anskaffar, utan skall äfven vara i stånd att ådagalägga omdöme och urskiljning, så väl som sparsamhet, i sina uppköp. Att uttänka hvarje dags matsedel och dervid åstadkomma en angenäm omvexling dag efter dag är icke så lätt som mången tror, utan erfordrar mycken, omsorgsfull eftertanke och skickligt tillvägagående.

För att födoämnena skola blifva af uteslutande god beskaffenhet, bör en person, som är van att utvälja födoämnen, sköta uppköpen. Dessa få ej öfverlemnas åt någon liknöjd tjenare, ej heller valet anförtros åt kötthandlanden och hökaren. Så ofta som det är möjligt, bör alltid husmodern sjelf verkställa upphandlingen af matvaror. Hon kan då personligen göra sig underrättad om varornas beskaffenhet och utvälja hvad hon behöfver.

Handlande, hos hvilka husmodern i ett hus vanligen gör sina uppköp, lära sig snart att bli noggranna i sitt sätt att betjena henne. Om hon går från salustånd till salustånd, eller från bod till bod, kan hon utan svårighet komma öfver de finaste frukter, de bästa grönsaker och det bästa slags kött. Denna metod tager visserligen tid, men är mycket mera ekonomisk och tillfredsställande i längden, än att lemna reqvisitioner att expedieras af kötthandlanden, hökaren eller fruktkandlanden.

De svåraste artiklar att utse äro kött, fisk, fogel o. s. v. Det erfordrar ganska mycken erfarenhet och urskiljning för att vara i stånd att döma om beskaffenheten af sådana varor. Fisk af alla slag skall vara stel, och ögonen glänsande. Gälarna skola äfven vara röda och tjocka. Då är fisken i det tillstånd han bör

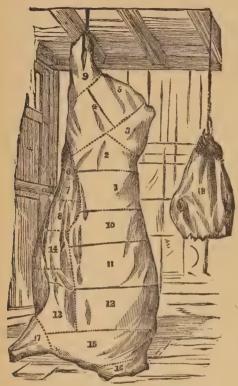
vara, väl bibehållen och blir fast och hård, när han kokas. Det är stor åtskillnad i afseende på fiskens hållbarhet. Färskvattensfisk kan icke stå sig så länge som saltsjöfisk, och de fisksorter som lefva nära vattenytan äro mjuka och af lösare byggnad. Makrill, sill, hafskatt och flundror höra till detta slag. De böra användas så snart som möjligt sedan de blifvit fångade, emedan de snart förlora sin fina smak. All slags skalfisk skall kännas fast och tung; om de tyckas allt för lätta eller vattenhaltiga, äro de ej lämpliga att användas. Ostronen hafva skalen fast tillslutna, då de äro goda. Om deras skal äro alldeles öppna, äro de ej goda.

Oxkött.

Oxkött är hufvudbeståndsdelen af köttdieten både i detta land och England. Om det är af god beskaffenhet, har det stora företräden framför andra kötträtter; men så mycket oxkött finnes i marknaden, att det ofta af en eller annan anledning blifvit otjenligt till föda, hvarför man bör använda största noggrannhet vid uppköp deraf. Särskildt är detta förhållandet i större städer, der oxkött expedieras från stora slagterier, hvars behof fylles genom tillförseln af stora boskapsdrifter från vestern, i många fall packade tillsammans i jernvägsvagnar, som begvämligen icke ens kunde rymma halfva deras antal, och ofta lidande så af törstoch andra orsaker, att de äro betänkligt sjuka, då de komma fram till slagterierna. Vi kunna icke beräkna huru många sjukdomar, som härröra från användandet af ohelsosamt kött. Vårt folk använder allt för mycket animalisk föda. och vi skulle göra väl i att särdeles under sommaren i stället för denna starka diet bruka mera mjölrätter, friska grönsaker och mogen frukt. Familjens helsa beror i hög grad af den persons omdöme och noggrannhet, som ombesörjer uppköpen, och det är af allra största vigt och betydelse att denna person är fullständigt hemmastadd i konsten att välja det kött, som skall användas inom familjen.

Såsom ledning vid oxens styckning tjenar efterstående afbildning. Godt oxkött har en liflig, högröd färg med ljust fett. Kött, som antagit en blåaktig färgton och är mörkt med mörkgult, sparsamt, mjukt eller segt fett, anses ohelsosamt och bör aldrig användas.

Läget af de olika delarne på en oxe.



Stekar på en oxe.

- 1. Sirloin.
- 2. "Aitch Bone."
- 3. Lårstycke.
- 4. Läm dstycke eller Rundbiff.
- 5. Bakersta delen af ländstycket.
- 6. "Vieney Piece."
- 7. Slaksida, "Thick Flank."
- 8. Slaksida, "Thin Flank."
- 9. Lägg.
- 10. Främre Refstycke, 5 Refben.
- 11. Mellan Refstycke, 4
 Refben.
- 12. Halsrefstycke, "Chuck Rib," 3 Refben.
- 13. Bog eller "Legg of Mutton Piece."
- 14. Bringa.
- 15. "Clod."
- 16. "Sticking."
- 17. Framdelen af bogen, "Shin."
- 18. Käkar eller Hufvud.

Användande af de olika delarne.

Att Rostas. — Refstekar, "Sirloin," Ländstycke, Bakersta delen af Ländstycket, "Fillet of Sirloin," Tunga, Hjerta.

Att Stekus eller Halstras. — Njure, "Sirloin," "Porterhouse," Rundstek, Halsrefstycke.

Att Stufvas. — Biffstek, "Plate," Slaksida och sämre delar.

Till Puddingar och Pajer. — Biffstek, Filet.

Till Soppa och Sås. — "Shin," Hufvud och sämre delar.

Att insaltas. — Rundbiff, "Aitch Bone," Bringa, Tunga.

Köttet af en oxe är allra bäst. Det är högrödt, saftigt, mera stärkande och mera lifvande än kött af en ko eller qviga. Om djuret har blifvit på lämpligt sätt gödt, skall köttet hafva fina fibrer och kännas elastiskt vid vidrörandet. Fettet skall vara tjockt och fast, af en gulaktig färg, och löpa genom köttet i rikliga ådror. Talgen skall vara hvit och fast. En fet oxe skall hafva fett till en tredjedel af sin döda vigt; en god del deraf afskild talg.

Köttet skall vara af en oxe, fem eller sex år gammal, och gödd på kort tid; det har den finaste smaken. Om köttet är matt till färgen, tätt och fast till väfnaden, och fettet af en blåaktig hvithet och sparsamt förekommande, är det segt och osmakligt.

Köttet af en qviga är bäst näst oxköttet. Det är ljusare till färgen, med tätare fibrer och icke fullt så saftigt. Fettet är af klar hvit färg och förekommer icke så ymnigt. Dessa kännetecken skilja det ganska tydligt från oxköttet; likaså benen, hvilka naturligtvis äro mycket mindre. Kokött är det sämsta slaget af nötkött, ehuru äfven kon ger ganska godt kött, om hon blifvit gödd på kort tid. Det uppnår emellertid aldrig oxköttets goda, saftiga beskaffenhet, och är ej heller så närande.

Kalfkött.

Detta skall hafva en hvitaktig färg, vara torrt och elastiskt vid vidröringen. Fiberväfnaden skall vara tät, och njurarne betäckta med ett tjockt lager af fett. Om köttet är af mörk färg, är det icke godt, och man må anse det vara af misstänkt beskaffenhet. Om det har grofva fibrer eller kännes fuktigt vid vidrörandet, är det ej lämpligt att användas. Kalfkött är lätt mat och ej ansträngande för matsmältningsorganerna, men dess närande egenskaper äro ej särdeles betydande.

Fårkött.

Detta är bäst hos djur från fyra till sju år gamla. Färgen skall vara mörkröd. Det måste vara fett för att vara mört och välsmakande. Fettet skall vara mycket hvitt och fast, och det magra af köttet skall äfven vara fast och ha fina fibrer. Fårköttet anses vara bäst på hösten, eller kanske vi komma rätta förhållandet närmast genom att säga, från början af Augusti till Nyår. Man påstår, att smaken på färköttet blir bättre, om man låter det stå några dagar, sedan djuret blifvit slagtadt. Det bör upphängas på en kall, torr plats, der inga flugor finnas, och bör gnidas torrt hvarje dag. Vid utväljande af fårkött bör man

komma ihåg, att bringan och den del af köttet, som ligger omkring njurarne först taga skada. Köttet af baggen bör föredragas. Det skiljes från tackans genom sina större ben och sitt mörkare kött. Af en fårbog erhåller man den billigaste familjemiddag. Den krymper mindre ihop vid kokningen än andra stekar, och har en fasthet och kärna som gör att det är drygare än annat kött.

Läget af de olika delarne på en Kalf.



Stekar på en Kalf.

- 1. Sadel, bästa delen.
- 2. Sadel, tjockaste delen.
- 3. Filet.
- 4. Baklår.
- 5. Framlår.
- 6. Halsen, bästa delen.
- 7. Halsen, sämre delen.
- 8. Bog.
- 9. Bröst, bästa delen.
- 10. Bröst, bringan.
- 11. Hufvud.

Användande af de olika delarne.

Att Rosta. Filet, Bästa delen af Bröstet, Bringa, Bästa delen af Halsen, Hjerta, Kalfbräss.

Att Steka. Kotletter från Bogen.

Att Stufva. Bringa, Hals, Kalfbräss.

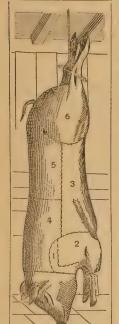
Att Koka. Lår, Bog, Hufvud, Tunga.

Paj. Sämre delar.

När en Kalf är god.

Kalfven brukar slagtas, då han är från fyra veckor till tre månader gammal. Han borde aldrig användas, förrän han är öfver fyra veckor; icke desto mindre slagtas han understundom medan han är yngre, men är då ej tjenlig till föda.

Fläsk.



Ett svin delas sålunda: 1. Refbensspjäll.
2. Bog. 5. Sida. 4.
Främre Kotlettrad. 5.

Bakre Kotlettrad. Skinka. "Chine"

hela halsstycket.

Svinets kött är mycket mera underkastadt sjukdomar, än köttet af andra djur och bör aldrig köpas af "godtköps"-kötthandlare utan af egaren, eller af kötthandlare, som man väl känner.

Då man utväljer fläsk, skall man tillse att det feta är fast och det magra hvitt och finbribrigt, skinnet eller huden tunn och slät. Om köttet kännes klibbigt, är det af dålig beskaffenhet. Om man upptäcker små knölar i det feta, har svinet varit behäftadt med dynt. Alldeles rödt kött angifver rödsjuka. Svinkött är det magraste och fetaste af alla köttsorter. "Bacon" och "ham" är saltadt och rökt svinkött. Svinblod användes till blodpudding och pölsa.

Rostade delar. Refbensspjäll, Kotletter, Skinka och Hufvud.

Saltade och Kokta delar. Sida, Skinka, Hufvud, Fötter, "Pettitoes" samt Hals och Tunga.

Stekta delar. Kotletter samt Grisstek och Korf.

Fogel i allmänhet.

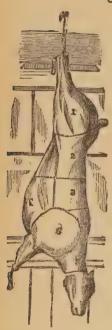
Fogel måste vara fet för att vara god. Man bör känna på bröstbenet och försäkra sig om, att detta är väl öfvertäckt af kött. I åtskilliga sjukdomar dö foglarne utan att blifva magra, med undantag af på bröstet. Om de äro sjuka, förlora de alltid hullet der, och bröstbenet kännes skarpt och skjuter fram. Hanarnes sporrar skola vara korta, och man bör väl undersöka dem för att försäkra sig om, att de icke blifvit afhuggna eller afklippta för att ge foglarne utseende af att vara unga. Benen böra i allmänhet vara släta och glatta, ehuru lokala förhållan-

den, som icke hafva något inflytande på fogelns helsa, kunna göra hans ben skrofliga och ojemna. I Vestern, der det är mycket alkali i jorden, äro benen nästan alltid skrofliga och fjälliga. Kammen skall alltid vara glatt och glänsande, anus mörkt och fast tillslutet. Detta är förhållandet med all fogel, när den är frisk och af god beskaffenhet.

Rapphöns.

När de äro unga, hafva de mörka näbbar och gula ben. Bröstet bör vara fylligt och rundt.

Läget af de olika delarne på ett får.



Delar af ett Får.

- 1. Lår eller Stek.
- 2. Sadel, "Chump end."
- 3. Sadel, bästa ändan.
- 4. Halsen, bästa delen. "Neck."
- 5. Halsen, sämre delen. "Neck."
- 6. Bog.
- 7. Bröst.

Hammelsadel. — Ryggen jemte båda sidorna sammanhängande.

"Chine." — Två sammanhängande delar af halsen.

Användande af de olika delarne.

Att rosta. — Sadel, Lårstycke, Lår, Bästa ändan af halsen, Bröst, Bog, "Chine," Hufvud.

Att Steka eller Halstra. — Stycken af Sadel och Hals, Kotletter från Lår, Sadel och Hals.

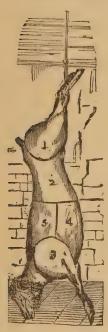
Att Stufva. — Sämre delar af Halsen.

Att Koka. — Lår, Sämre delen af midten af Halsen.

Att Salta. — Lår och Bog.

Lam.

Fåret betraktas som lam, tills djuret är tolf månader gammalt. Köttet skall vara af en ljusröd färg. Om djuret nyss är slagtadt, äro halsådrorna blå, men om köttet är för gammalt, hafva ådrorna en grönaktig anstrykning. Lamkött skämmes ganska lätt. Den första delen deraf som blir ankommen är bukfjerdingen, nära intill och under njurarne.



Delar af ett lam.

- 1. Lägg.
- 2. Sadel.
- 3. Bog.
- 4. Bringa.
- 5. Refstycken.
- 3, 4, 5 utgöra framfjerdingen.

Delarne af lammet hafva samma användning, som delarne af fåret.

Delar af en Råbock.

Råbocken delas i fyra delar.

- 1. Lårstycke.
- 2. Hals.
- 3. Bog.
- 4. Bringa.

Användande af de olika delarne.

Att Rosta. — Lårstycke, Hals och Bringa. Till Pastejer. — Bog.



Rådjuret.

Allt högvildt måste vara fett för att vara godt; i annat fæd är dess kött ej lämpligt att användas. Hos ett ungt rådjur ar insidan af låret glatt och fast.

Kalkon.

Kalkoner skola hafva klara, utstående ögon och däfna ben. I så fall ser man, att de nyligen blifvit slagtade. Benen på gamla kalkoner äro skrofliga och af rödaktig färg, då de unga deremot hafva släta och hvita ben. Det är af största vigt att förstå sig på att utvälja unga kalkoner, emedan åldern förändrar smaken på dem mer än på de flesta andra foglar.

Gäss.

När de nyss äro slagtade, hafva de mjuka fötter, men när de hafva legat för länge, blifva fötterna styfva. Näbbar och fötter på gamla gäss äro alldeles röda, under det de unga hafva gula sådana och ben fria från fjun.

Änder och Dufvor.

Bådadera hafva mjuka fötter, när de äro friska, men om de legat för länge, blifva fötterna styfva. Deras bröst skola vara feta och fylliga, om de äro af god beskaffenhet.

Fasaner, Brockfogel, Beckasiner och Morkullor.

Dessa foglar hafva mjuka och däfna fötter, då de äro unga och nyss dödade. Fasantuppen är bättre än hönan. Ungfoglarnes sporrar äro små och runda, då de gamla deremot hafva långa, skarpa sporrar.

Förestående anvisningar skola, om de begagnas med tillbörlig omsorg och urskiljning, sätta hvarje husmoder i stånd att förvärfva erfarenhet i konsten att utvälja kött för sitt hushåll. Om man följer dem under en daglig öfning i att utvälja dessa vigtiga födoämnen, skall man snart blifva mästare i att välja det bästa, och till dessa regler lägga en särdeles värderik fond af egen erfarenhet.

Recepter.

en snara och ett försåt för den omisstänksamma husmodern, som litade på deras auktoritet. Der funnos icke allenast anvisningar att sammansätta "omöjliga" rätter af oåtkomliga materialier, utan i många fall voro böckerna kompilerade af personer utan ringaste praktisk kännedom om matlagningskonsten. Följden var, att hvarje husmoder måste vara sin egen auktoritet. Hon måste förvärfva sin kunskap genom erfarenhet, och erfarenheten måste ofta köpas dyrt nog, genom hela års arbete och iakttagelser.

Hvarje husmoder bör vara hemmastadd i matlagningskonsten, antingen hon behöfver laga sin mat sjelf eller ej. Tillagningen och anordningen af familjens föda böra ej helt och hållet öfverlemnas åt en legd person, okunnig om lagarne för vårt fysiska välbefinnande. Den som förestår ett hushåll, herskar i viss mån öfver alla deras fysiska lif, som tillhör detta hushåll. De äro öfverlemnade åt hennes godtycke. Den mat hon gifver dem bör nära och underhålla deras lifskrafter, men kan åstadkomma raka motsatsen, kan försvaga och förgifta dem. Och när vi betänka, huru innerligt nära förenade kropp och själ äro; huru kroppens välbefinnande inverkar på vårt andliga och moraliska tillstånd, kunna vi med fog säga, att en husmoders ställning är särdeles maktpåliggande, och att hennes ansvar är stort och heligt.



Soppor.

ÖTTETS saft är af stor vigt för att få goda soppor. Några allmänna anvisningar för deras tillagande torde vara på sin plats. Hugg alldeles af soppbenen och koka dem tills köttet faller af. Sätt grytan på en sval plats tills fettet samlar sig öfverst och hårdnar; skumma af detta omsorgs-Tillsätt sedan grönsaker och kryddor, och sätt grytan på elden igen. Koka tills alla grönsakerna äro mjuka och sönderdelade, sila då upp och servera. Fransmannen låter grytan alltid stå på vid kokningen af soppor. Af bitar af okokt kött, som blifvit öfver af det som var bestämdt till middagen, samt öfverblifna grönsaker kan man tillaga en god soppa, och dem bör man aldrig förstöra. Ett utmärkt sätt är att om vintern samla en buljong-substans af öfverblifna okokta köttbitar och ben. Koka väl af, skumma bort fettet, och sila i krus, som täckas väl och hållas kalla. Denna buljong-substans håller sig godt ett par veckor under vintern, och god soppa kan beredas deraf på kort tid efter skedd tillsägelse.

De många omvexlande slagen af soppor åstadkommas till större delen genom de olika grönsaker, örter o. s. v., som nytjas att krydda dem med.

Champignonsoppa.

Häll 1 qt. mjölk i en dubbelkokare, tillägg $\frac{1}{2}$ pt. grädde och 2 lagerblad, afred detta med en liten matsked mjöl, upplöst i mjölk; när detta kokat upp, sila och häll det tillbaka i dubbelkokaren; koka sedan en burk champignoner mycket fint och rör dem i soppan; upplös 2 matskedar Armours köttextrakt i $\frac{1}{2}$ pt. kokande vatten, och rör den i soppan; tillsätt salt efter smak; servera i koppar. Detta blir tillräckligt för 14 personer.

Mr. Jos. Peck Madison, Wisconsin,



META TELFAIR McLAWS, Alternate Lady Manager World's Fair, Augusta, Georgia.



107

Ostronsoppa.

Två qyarts silad ostronsaft, kryddad med peppar och salt efter behag kokas. Ilägg 100 ostron; låt allt koka tillsammans tills ostronen krusa sig och under tiden skumma oafbrutet. Lägg ostronen i soppskålen och afred soppan med 3 matskedar smör, hoprördt med gulorna af 2 hårdkokta ägg. Koka 1 qt. mjölk i ett särskildt kärl, att förhindra den att skära sig och derefter häll den på ostronen i soppskålen och slå soppan i

Anna In Tosderk En af Verldsutställningens
ledande damer.
Mobile, Alabama

Tomatsoppa.

Tag 1 qvart kokade tomater, 1 qt. varmt vatten, låt det komma i kokning, ilägg så 1 tesked soda, 1 pint varm mjölk och krydda med peppar och salt. Strax före serveringen tillägg en half kopp "cracker"-smulor.

Ellen M. Chandler En af Verldsutställningens ledande damer. Pomfret, Vermont.

Tomatsoppa.

Tag 1 dussin mogna tomater, skalade och skurna i skifvor. Lägg dessa i en soppkittel med lagom vatten att koka. Sedan de äro tillräckligt kokta, irör en half tesked soda, 2 qts. söt mjölk, krydda med smör, salt och peppar. Innan serveringen, irör 1 tesked cornstärkelse upplöst i mjölk.

In Hester H Harback in Topeka, Kansas.

Buljong.

Tag 4 pounds från midten af rundbiffen, 2 pounds ben, 2 gts. kallt vatten, 1 matsked salt, 4 pepparkorn, 1 matsked blandade grönsaker. Skär köttet och krossa benen i små bitar och låt det koka sakta i 5 timmar ned till 3 pts.; sila och tag bort det feta och krydda med salt och peppar. Nu är den färdig att servera. Om så önskas, kan äfven 1 lök, hälften af en morot och rofva kokas deri.

Mr # H. Harrison.

En af Verldsutställningens ledande damer. Evanston, Wyoming.

Buljongsubstans.

Fyra lbs. "Shin" af oxkött, eller 4 lbs. af ett kalflår, eller 2 lbs. af hvardera; några ben, hönskrås, eller färskt kött, ¼ lb mager salt eller rökt skinka, 2 ozs. smör, 2 stora lökar, båda späckade med kryddnejlikor; 1 turnip, 3 morötter, 1 sellerihufvud, 3 bitar socker, 2 ozs. salt, ½ tésked hel peppar, 1 stort knifsblad muskottblomma, 1 bundt kyndel, 4½ qts. kallt vatten.

Skär sönder köttet och den salta eller rökta skinkan i stycken af omkring 3 tum i fyrkant; smörj bottnen af kastrullen med smöret; häll i ½ pt. vatten, köttet och alla de öfriga ingredienserna. Täck öfver kastrullen och ställ den öfver stark eld och omrör allt emellanåt dess innehåll. När bottnen af kastrullen blir betäckt af en ljus, geléartad substans, så tillsätt de fyra qts. kallt vatten och låt det koka mycket sakta i 5 timmar. Som vi förut hafva sagt, låt det icke koka fort. Skumma bort alla skumpartiklar som det bildar och sila det genom en fin hårsikt.

Denna substans är hufvudämnet i många af de soppor, vi sedermera komma att tala om, och skall befinnas vara stark nog för vanligt behof.

Tid: $5\frac{1}{2}$ timme. Kostnaden blir i genomskäring 25 cts. per qt.

Hvit soppsubstans.

Sex lbs. kalflår, ½ fb mager salt skinka, 2 matskedar smör, knådadt i en matsked mjöl, 2 lökar, 2 morötter, 2 rofvor, 3 kryddnejlikor instuckna i en lök, 1 knifsudd muskottblomma, 1 knippa grönsaker, 6 qts. vatten, peppar och salt, 1 kopp kokande mjölk.

Skär sönder köttet och krossa benen. Skär morötterna, rofvorna och 1 lök i skifvor, men lemna den med kryddnejlikorna hel. Lägg alltsammans tillika med muskottblomman och alla grönsakerna, med undantag af persiljan, i 2 qts. kallt vatten. Låt det långsamt koka upp, tag bort skummet, allt efter som det stiger upp, och efter en timmes sakta kokning tillsätt återstoden af det kalla vattnet — 1 gal. Täck öfver och låt det koka oafbrutet, men hela tiden sakta, i 4 timmar. Frånsila vätskan, som skall utgöra omkring 5 qts.; pressa grönsakerne genom durkslaget och tag bort ben och kött. Krydda dessa starkt och lägg dem, som Ni brukar göra om lördagarne i en kruka med

vid öppning eller en stor skål. Häll deröfver 3 qts. substans, väl saltad, och förvara den på is sedan den har svalnat. Afkyl den substans som skall användas för dagen, tag bort det feta, krydda, lägg i skuren persilja, och ställ den på elden. Uppvärm en kopp mjölk i en kastrull, rör i det mjölblandade smöret; låt det koka 3 minuter. När soppan har småkokat 10 minuter efter sista kokningen och blifvit omsorgsfullt skummad, så häll den i soppskålen och irör den varma förtätade mjölken.

Köttsoppa.

Låt sönderhugga en köttlägg i passande bitar hos kötthandlanden. Lägg dem i en gryta och slå varmt vatten öfver. Lägg på ett tätt tillslutet lock och låt koka tills köttet faller från benen. Sila det genom ett durkslag och låt det stå på ett kallt ställe öfver natten. Om morgonen skall fettet hafva stelnat på ytan. Skumma noga bort det och sätt grytan på elden. Skär morötter, lök och rofvor i skifvor, bryn dem och använd dem att krydda med. Låt koka sakta i en timmes tid. Straxt innan soppan slås upp, tillsätt helt litet socker, 5 kryddnejlikor, 10 korn Jamaikapeppar och en tésked sellerisalt. Sila igen och servera.

Oxhjertsoppa.

Tag 1 oxhjerta, skär bort det mesta af fettet, och tvätta det väl. Lägg sedan hjertat i en gryta med 1½ gal. kallt vatten och låt det koka tills det blifver mört. Straxt innan detta är gjordt, tillsätt salt efter smak. Haf i beredskap flera olika slags finhackade grönsaker — omkring 1 qt. — hvartill man kan lägga en ringa mängd af antingen makaroner, risgryn eller fina makarongryn. Låt alltsammans koka i 1 timme. Servera den varm med tärningar af gulbrunt rostadt bröd och Ni skall få känna på en delikat soppa. Man har mera nytta af hjertat, om det tages ur spadet, innan man tillsätter grönsakerna. Det kan då fyllas och bakas, eller skäras i skifvor för påbredda smörgåsar, eller användas till fin hackmat.

Mers lo. R. Conittand w. St. Helena, California,

Buljong.

Tre lbs. magert oxkött — 3 eller 4 lbs. af en lägg — 8 eller 10 qts. vatten (kallt), salt och peppar. Låt det koka sakta under en timmes tid, skumma väl, tillsätt sedan 1 purjolök, 1 mo-

rot, 1 lök med en instucken kryddnejlika, 1 rofva, en knippa persilja, 1 lagerbärsblad, 6 pepparkorn, 1 stjelk selleri. Låt det koka i 6 eller 7 timmar. Bränn litet socker i en sked för att sätta färg på det, sila och servera. Om skummet skulle koka in i soppan, så häll i ett glas kallt vatten.

Biträdande medlem

Sköldpaddsoppa.

En sköldpadda, vägande 8 eller 10 lbs.; afskär dess hufvud och låt blodet rinna af. Tag bort skalet, plocka undan lefver och ägg och var noga med att kasta bort gallan. Dela sköldpaddan i fyra delar, lägg dem i en panna och häll kokande vatten öfver den; skrapa den ren och afhugg klorna; lägg den sedan i kallt vatten, tvätta den omsorgsfullt och gnid den torr. Bryn i en soppgryta 3 matskedar mjöl jemte en stor matsked ister, tillsätt derpå 1 medelstor lök, fint sönderhackad. Skär sköldpaddköttet i små bitar och bryn det tillsammans med istret och mjölet tills det är till en del kokt; tillsätt 1 gal. vatten och låt det koka sakta tills det kokat ihop till hälften. När köttet är mört, så tillsätt följande kryddor: en liten matsked kanel, 1 tésked muskottblomma och 12 eller 15 kryddnejlikor, alla finstötta; tillsätt äfven timjan, persilja, salt och peppar, både cavenne och svartpeppar. Innan soppan serveras, tillsätt ett dricksglas Madeira och † dricksglas Franskt vin; likaså saften och skalet af 1 citron. Om sköldpaddan har ägg, så lägg dem i soppan ungefär 15 minuter innan den skall serveras.

Anna In Tarlleky En af Verldsutställningens
ledande damer.
Mobile, Alabama.

Soppa för sjuka.

Skär 1 lb oxkött eller fårkött, eller litet af båda delarne, låt det koka sakta i 2 qts. vatten, tag bort skummet och när det har kokat ihop till en pint, så sila det; krydda det med litet salt och tag en tékopp åt gången.

Eliza George

Oxsvanssoppa.

Tag 2 oxsvansar och 2 hela lökar, 2 morötter, 2 små rofvor, 2 matskedar mjöl och litet hvitpeppar, tillägg en gallon vatten och låt alltsammans koka under 2 timmar; tag då upp oxsvansarne och skär köttet i små stycken, lägg benen tillbaka i grytan för en kort stund; låt koka ännu en timme, sila sedan soppan och skölj 2 skedar arrowrot för att lägga i soppan jemte köttet, som är skuret från benen; låt allt sedan koka tillsammans i en fjerdedels timme.

Kalfbuljong.

Lägg ett kalflår i 4 qts. vatten tillsammans med 1 lök och 2 eller 3 stjelkar selleri. Låt det koka sakta, och sila det, så snart köttet är kokt. Tillägg 2 oz. risgryn eller makarongryn och krydda efter smak. Var noga med att ej låta risgrynen få koka för länge.

Fårbuljong.

Lågg 3 lbs. af halsköttet af ett får i 2 qts. vattten, med 2 lökar och 2 små rofvor, skurna i skifvor. Låt koka sakta under 2 timmar, sila, krydda efter smak och tillsätt litet risgryn.

Fårbuljong.

Lägg några pounds fårkött i kallt vatten och låt det koka så länge, att det blir mört, skumma bort fettet och krydda efter smak. Denna buljong är särdeles passande för sjuklingar.

Hönsbuljong.

Koka en ung höna i 2 eller 3 qts. vatten, tills hon blir mör. Skumma af oljan och krydda efter smak. Många tycka bättre om denna buljong, om den är afredd; tillsätt i så fall litet mjöl, lindrigt blandadt med vatten.

Tomatsoppa.

Tag ett temligen stort persiljestånd, en liten lök, skuren i skifvor och stekt i smör, så att den blifvit brun; 1 qt. råa eller inlagda tomater och 1 pt. vatten. Lägg alla dessa ingredienser i en kastrull och koka dem väl; sila dem derpå genom ett fint durkslag och sätt dem åter på elden. Tillsätt två tredjedelar af

en matsked med majsstärkelse, upplöst i 2 téskedar vatten, så mycket cayennepeppar, som får rum på en knifsudd, 1 tékopp ljus buljongsubstans, om sådan finnes till hands, en matsked socker, en tésked vanilj; låt allt koka ¼ timme. Tillsätt ¼ tésked salt och ett stycke smör, så stort som en valnöt.

Mrginia J. Smith. Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid Verldsutställningen.
Hartford, Connecticut.

Tomatsoppa.

En kopp tomater; när de äro kokheta, så irör deri omsorgsfullt precis en nypa soda; tillägg äfven peppar och salt; låt det sedan koka igen. Blanda 1 kopp grädde och 1 kopp mjölk och häll ibland tomaterna. Servera soppan med små fyrkanter af rostadt bröd eller "crackers."

Mis. Frances CHolley Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid Verldsutställningen.
Bismarck, North Dakota.

Fransk Tomatsoppa.

En qt. tomater, 3 pts. kokande vatten, soda, peppar och salt, jemnt en tésked af hvardera, en smörbit stor som ett ägg. 1 liten finhackad lök, 1 qt. mjölk. Sätt löken och tomaterna öfver elden tillsammans med det varma vattnet, sila och pressa det genom ett durkslag. Koka mjölken, rör i smöret och sodan och håll det varmt, sedan det en gång kokat upp. Tillsätt peppar och salt till tomaterna, låt detta koka i fem minuter, rör sedan i mjölken; servera med ens. Oäkta Sköldpaddsoppa beredes på samma sätt, med utelemnande af löken.

Guvernörens Residens, Nashville, Tennessee.

Tomatsoppa,

Tillsätt 1 gt. kokade tomater, fint sönderskurna, till 4 gts. köttspad, krydda efter smak och låt det koka omkring 15 minuter.

Grönsoppa.

En kopp risgryn till 1 qt. kallt vatten; låt detta koka upp: hacka derpå ett litet kålhufvud och 6 lökar tillsammans, låt detta sakta koka, tills det är nästan färdigt, tag då 4 stora potatisar, skär dem i runda skifvor, lägg dem i och låt dem koka tills de blifvit så mjuka, att man med lätthet kan sticka en gaf-

fel genom dem; tillsätt sedan salt efter smak, samt mjölk för att späda ut med, jemte litet smör, om man så behagar. Se noga till att soppan icke blir vidbränd, och tillsätt mera vatten, om hon vill blifva alltför tjock.

Eliza George Auburn, New York.

Läcker grönsoppa.

En tékopp med lökar, 1 tékopp med morötter, 1 tékopp med rofvor, 1 tékopp med selleri, 1 tékopp med palsternackor; allt finskuret. Häll vatten öfver dem och låt dem koka sakta i nära 2 timmar, tills de äro nästan färdigkokta. Koka derefter 1 till 5 potatisar tills de äro genomkokta, och när de äro färdiga, så afskumma vattnet; sila dem genom ett durkslag. Sila äfven grönsakerna, när de äro fullkomligt kokta. Lägg grönsakerna och potatisen i soppgrytan och tillsätt 1 matsked hackad persilja. Smält 1 matsked smör tillsammans med lika mycket mjöl, blanda väl, tillägg peppar och salt och rör alltsammans i den kokande blandningen. Servera med rostadt bröd i tärningar.

Virginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid Verlds 'tställningen. Hartford, Connecticut.

Potatissoppa.

Koka $\frac{1}{2}$ doz. stora potatis tillsammans med litet selleri, persilja och finhackade lökar. Bryn några skifvor torrt bröd i smör och skär dem i små stycken. Häll soppan öfver dessa och servera med ens.

Potatissoppa.

Skrapa 1 doz. stora potatisar och skär dem i skifvor, ¼ tum i tjocklek, skär dem sedan i qvadrater eller snedvinkliga fyrkanter och koka dem väl, tills man kan känna med gaffeln, att de äro mjuka. Tillsätt 2 qts. söt mjölk och afred soppan. Tillsätt 3 eller 4 hårdkokta ägg, skurna i fina skifvor eller hackade, och krydda efter behag.

Potatis- och sellerisoppa.

Lägg fem stora potatisar jemte så mycket selleri som man behagar i 3 pts. vatten och låt dem koka, tills de blifvit möra;

häll sedan soppan genom ett durkslag och tillsätt 1 pt. söt grädde, salt, smör och peppar efter behag.

Imrs. U. F. Carsons Kalamazoo, Michigan.

Sellerisoppa.

Tag 1 qt. soppsubstans och låt den koka $\frac{1}{2}$ timme jemte 3 bundtar väl hackad selleri, häll i 1 qt. mjölk just så lång tid förut som den behöfver för att koka upp, och tillsätt lagom mjöl för att afreda soppan med, samt peppar och salt. Servera varm.

Aus S. S. Fiftel Biträdande medlem af gyinnornas styrelse vid Verldsutställningen.
Ashland, Wis.

Sellerisoppa med grädde.

Tag 2 qts. buljongsubstans af kalfkött, 2 bundtar selleri, 2 kryddnejlikor, 2 lökar, 3 pepparkorn, 1 knippa persilja; låt detta koka 1 timme; sila så upp det och tillsätt 1 pt. vispad grädde. Sedan soppan är upphälld tillsättes salt efter behag. Tapioca eller sparris kan användas i stället för selleri.

Laura P. Coleman En af de ledande damerna vid Verldsutställningen.
Denver, Colorado.

Makaronsoppa.

Koka ½ lb makaroner tills de blifvit mjuka i just så mycket vatten som behöfves, för att de skola blifva väl kokta. Lägg ett kalflår i kallt vatten och låt det koka omkring 2 timmar, tillsätt en eller två stjelkar selleri och låt det koka ytterligare en half timme; sila sedan soppan genom ett durkslag och ilägg makaronerna och koka dem tillsammans med soppan några minuter; tillsätt litet grädde eller mjölk och krydda allt efter smak.

Nudelsoppa.

Koka ett oxlår tills det blir mjukt, tag ut benet och sila spadet genom ett durkslag; krydda derpå efter smak och ilägg "the noodels," som göras på följande sätt: Slå 1 ägg i ett fat, tillsätt nog mjöl för att göra en hård deg, kafla ut den, så att den blir mycket tunn och öfversålla den lätt med mjöl. Hop-

rulla den sedan som man brukar göra med gelétårtor, och skär sönder den i tunna strimlor, skaka ut dem och lägg dem i soppan, som får koka omkring 10 minuter till och sedan är färdig att servera.

Munksoppa.

Tag litet god, klar kraftsoppa, väl kryddad och kokande, irör 4 ägg-gulor tillsammans med 1 pt. grädde och sila blandningen genom en netteldukssikt. Fem minuter före serveringen skall äggkrämet hällas i kraftsoppan. Låt det icke koka. Skär hönsbröst i små bitar, (grönsakerna lika som i soppa å la Julienne), lägg dem i soppan och servera.

In af de ledande damerna vid veridsutställningen. Pueblo, Colorado.

Äggklimpar till soppa.

Till ½ pt. söt mjölk tillsätt 2 väl vispade ägg och så mycket siktadt mjöl, som behöfves för att få en tjock, flytande smet. Häll ett skedblad deraf för hvar gång i den kokande soppan, lägg på locket, så att det sluter väl till, och låt den koka i 6 minuter.

Mers. Co. Rv. Conittand w. St. Helena, California.

Risgrynssoppa.

Koka sakta 3 lbs. oxkött i 2 eller 3 qts. vatten. När det är till en del kokt, så tillsätt 1 lök och en liten bundt färska grönsaker och låt det koka sakta tills köttet är fullkomligt genomkokt, sila då soppan och ilägg en handfull risgryn; fortsätt tills dessa blifva mjuka, och krydda derpå efter smak.

Gumbosoppa.

Koka 2 qts. tomater ½ timme, tillsätt 2 qts. okra, skuren i skifvor, sätt arom derpå med timjan, lök och persilja. Koka sakta allt tillsammans, tills det blifver mjukt. Koka sakta en höna och öfvergjut henne med smör. Vispa gulorna af två ägg tillsammans med en matsked ättika. Häll denna blandning tillika med hönan i grytan med tomaterna. Häll vatten öfver alltsammans och låt det koka i 4 timmar. Tag bort benen och krydda soppan efter smak. Den är utmärkt god.

Bönsoppa.

Lägg 1 pt. bönor i 2 qts. vatten jemte ett litet soppben och koka alltsammans i 2½ timme. Tag bort benet, krydda soppan efter smak och afred den med ½ matsked mjöl, väl vispadt i litet mjölk. Ärtsoppa kan tillredas på samma sätt.

Ostronsoppa.

Koka 1 pt. vatten och 1 pt. mjölk, tillsätt ett stycke smör så stort som ett ägg, och krydda efter smak. Häll sedan i 1 pt. friska ostron. Just som soppan kokar upp är den färdig att serveras. Litet rostadt bröd förhöjer smaken betydligt. Om man ei tycker om mjölk, kan man taga så mycket mera vatten i stället.

Hvit soppa.

Skär upp en stor höna, lägg den i en soppgryta jemte 3 gal. kallt vatten och 1 th kalfkött, läggen kan dock ei användas, skuret i fyrkanter. När det hvita köttet är färdigkokt och mört, så tag upp det ur soppan och skilj det från benen. Sönderhugg dessa mycket fint, eller mal dem på en köttqvarn; blanda upp dem med 1 pt. söndersmuladt bröd, som har blifvit uppblött i en pint kokande mjölk, gulorna af 6 hårdkokta ägg, af hvilka man gjort en hård deg med litet kallt vatten och 1 tésked af mandelextrakt. Sila soppan från återstoderna af höns- och kalfköttet och blanda den efter hand med degen; häll endast litet af den heta vätskan deröfver för hvarje gång. När detta är gjordt, sätt då soppan tillbaka på elden, så att den kommer i kokning för några ögonblick, och häll 1 pint uppvärmd fet grädde deri, omedelbart innan den serveras.

Ali e R. C. astuman vid verdsutställingen.
Louisville, Kentueky.

Vinsoppa.

Tag en stor, fet fogel, antingen höna eller gås; om den är gammal, är det så mycket bättre, förutsatt att den är fet. Skär upp den, krossa benen, och låt den sedan koka i en gallon vatten 3½ timme eller tills fogeln är fullständigt genomkokt. Haf i beredskap en tékopp med väl brynt mjöl, hvilket ihopröres till en fast deg med litet af soppan, innan det lägges i grytan, hvarifrån man först upptagit återstoden af fogeln; tillsätt en hand-

full Jamaikapeppar och 3 knifsuddar muskottblomma ½ timme innan soppan är färdig. Söndermal gulorna af 6 hårdkokta ägg och lägg i dem 15 minuter, innan soppan tages från elden. Ihäll ett stort vinglas med Sherry eller Madeira just som soppan skall serveras.

Mes Sallie Howard Bush.

Biträdande medlem af den qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Birmingham, Alabama.

Clamsoppa.

Koka upp 2 qts. vatten med kryddor efter smak och några rensade crackers. Tillsätt då 1 burk clams med den saft som finnes i dem och låt soppan koka omkring 5 minuter.

Falsk sköldpaddsoppa.

Lägg 1 pt. svarta bönor i blöt under 12 timmar. Hacka sönder köttet af en oxlägg och lägg det i en gryta att koka tillsammans med bönorna. Krydda efter smak. Häll vatten öfver benen, låt det koka i 6 timmar och häll sedan spadet på bönorna. Tillsätt 2 väl vispade ägg. Krama derpå soppan genom ett durkslag och servera den med citronskifvor

Soppa a la Julienne.

Skär upp 3 lökar och stek i litet smör, tills de blifva bruna. Tillsätt kryddor efter smak, litet muskottblomma och 3 matskedar stark buljongsubstans. Tillsätt finskurna rofvor, selleri och morötter. Lägg i några gröna ärter. Låt saften koka tills grönsakerna bli mjuka. Sila den, innan den serveras.

Vermicellsoppa.

Koka ½ lb makaronygryn tills de blifva mjuka; tillsätt då litet köttspad, och låt detta koka tillsammans några minuter. Krydda efter smak.

Kräftsoppa.

Uppvärm lika delar mjölk och silad tomatsaft (1 pt. hvardera) i olika kärl; tillsätt till tomatsaften ett stycke smör så stort som en valnöt, salt och litet muskott. Låt mjölken koka upp och afred den lätt med mjöl. Når soppan är färdig att ser-

118

veras, så lägg ett stycke soda af en ärtas storlek i tomatsaften och häll mjölken deri.

Mrs. T.J. Butler. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.

Hönsextrakt för sjuka.

Tag ½ höna, från hvilken allt det feta är borttaget; krossa benen, tillsätt 2 qts. vatten, låt henne koka ½ timme, krydda med salt.

Eliza George Auburn, New York.



345x690 ft.

Elektriska Byggnaden.

\$26,000.

Fisk.

ISK bör tillredas så snart som möjligt efter det han blifvit fångad, och man bör icke låta honom stå någon tid i vatten, emedan han då förlorar sin goda smak. Salt fisk måste ligga i vatten åtta eller tio timmar, med skinnsidan upp. Vattnet skall bytas om två eller tre gånger. Sedan fisken är kokt, bör man ej låta honom stå, utan genast servera honom. Fisken är god, när gälarne äro röda, ögonen utstående och sjelfva kroppen fast och styf.

Kokt fisk.

Bind eller sy fisken in i en mjölig duk och lägg honom i en gryta med kokande vatten, tillsatt med något salt. Sätt grytan på ena sidan af jernspisen och låt den koka sakta. Beräkna i allmänheten 10 minuters kokning eller mera, i förhållande till fiskens storlek. Servera den med äggsås.

Att koka fisk.

Koka fisken i hälften vatten och hälften ättika, jemte salt, 3 små lökar, ½ citron, skuren i skifvor, peppar, Jamaikapeppar, och kryddnejlikor. När den är kokt, så flytta den åt sidan och håll den varm, medan Ni lagar såsen i ordning. Knåda tillsammans ¼ pound smör, gulorna af fyra ägg och en matsked mjöl; när detta är gjordt, så tillsätt så mycket af spadet, hvari fisken kokats, som Ni behöfver för såsen. Koka densamma i 4 minuter, sila fisken väl, lägg upp den på fatet och häll sås öfver den.

This (wingham ,

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston,South Carolina.

Fisk-chowder.

Ett halft # salt fläsk, skuret i små stycken, 2 lbs. färsk torsk, likaledes skuren i små stycken, 2 stora lökar, skurna i skifvor, 6 crackers, uppblötta i mjölk, salt, peppar och persilja efter smak. Lägg i grytan ett lager af fläsk, sedan torsk, lökar, kryddor, potatis och crackers, derpå detsamma om igen, häll kallt vatten öfver alltsammans och låt det koka en och en half timme.

Ellen M. Chandles.

En af verldsutställningens ledande damer. Pomfret, Vermont.

Tjock gräddsås till lax.

Smält två strukna matskedar smör i en kastrull, tillsätt 4 rågade matskedar mjöl, $\frac{1}{2}$ tésked salt, $\frac{1}{2}$ saltspade hvitpeppar, $\frac{1}{2}$ tésked sellerisalt och litet cayennepeppar. När allt detta väl kokats i smöret, så tillsätt 1 pt. varm grädde eller fet mjölk; ihäll den så småningom och rör omkring hela tiden. Lägg i lax, skuren i små bitar.

Mrs C.f. McClung Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Knoxville, Tennessee.

Halstrad fisk.

Om den är stor, så skär den i två delar; lägg den i salt vatten under 2 timmar; torka den sedan väl och lägg den på ett halster som förut blifvit bestruket med talg; ställ det öfver några glödande kol och halstra fisken, tills den antagit en vacker brun färg på båda sidorna.

Pure af lax.

Tag bort oljan, benen och skinnet från en half burk inlagd lax, hacka laxen mycket fint; koka tillsammans under 10 minuter 1 skifva lök och 1 qvart mjölk och tag derpå bort löken; smält 1 matsked smör, tillsätt 2 matskedar mjöl, 1 tésked salt och 1 saltspade peppar; blanda detta väl och häll det i den varma mjölken; lägg i laxen, och när den blifvit uppvärmd, så sila upp och servera.

Sarah H. Bisky

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.

Sås till bakad eller kokt fisk.

Gulorna af 2 ägg, en knapp matsked socker, 1 tésked mjöl, 1 tésked malen senap, salt och peppar; vispa allt lätt tillsammans och irör 1 tékopp mjölk; lat det koka under fortsatt rörande, och tillägg sedan 2 matskedar ättika och en smörbit, stor som en valnöt. Denna sås är särdeles god.

mis c.f. McClung

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Knoxville, Tennessee.

Bästa sättet att steka eller halstra fisk.

Sedan fisken blifvit väl rensad, lägg honom i en hopvikt handduk och drag ut allt vattnet. Sedan han blifvit väl gniden och torr, rullas den i hvetemjöl, krossade crackers, rifvet gammalt bröd eller majsmjöl, hvilket alltid bör föredragas; hvetemjöl är också i allmänhet omtyckt.

Tag en tjockbottnad stekpanna eller såspanna med en tillräcklig mängd af färskt salt ister; en full tésked salt till hvarje pound af ister för färsk fisk, som icke har blifvit saltad i förväg; låt den blifva kokhet, lägg sedan fisken i och låt den stekas vid sakta eld, tills den ena sidan har antagit en vacker brun färg, då fisken vändes om; när båda sidorna äro brunstekta, så tag upp fisken omsorgsfullt och servera den genast, eller också täck öfver den med ett tennlock och ställ den på ett ställe, der den kan hållas varm.

Att koka en stor fisk hel.

Skär af hufvudet och skär upp fisken nedåt till närheten af stjerten; tillred en god fyllning af bröd, smör, peppar och salt, fuktad med litet vatten. Lägg in denna fyllning i fisken och sy sedan igen honom med nål och stark tråd. Lägg fisken på en rist, en bakpanna eller en "dripping-"panna och öfvergjut den med litet vatten och smält smör. Fräs upp den allt som oftast. En ganska stor fisk kan bakas på en timme. Servera den i sin egen sås, skiradt smör eller ostronsås.

Miss —, biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Lakeport, New Hampshire.

Fiskcroquetter.

Bena en fisk af hvad slag som helst, hacka den väl, krydda efter smak. Vispa ett ägg tillsammans med litet mjöl och

mjölk. Rulla fisken i bollar, doppa dem i det vispade ägget, beströ dem med smulor af crackers och stek dem i smält smör. Stek dem bruna på båda sidor och servera dem till frukost. Salt fisk, som legat i vatten under natten, är särdeles god, tillagad på detta sätt.

Rätt af kall fisk.

Sätt undan den kalla fisken jemte några af benen; koka sakta dessa ben jemte lökar och persilja; gör en afredning af mjölk eller grädde, mjöl, gulan af 1 eller 2 ägg, peppar och salt; när lökarne äro kokta, så tag upp benen, skär upp fisken, lägg den i såsen och låt den koka tills den blifver fullkomligt varm; tillsätt då afredningen.

L. B. Gallelier Sewanee, Tennessee.

Inlagd fisk.

Tag bort ryggbenet af fisken och tillsätt en matsked kryddpeppar och kryddnejlikor, blandade med hvarandra, för hvarje 2 pounds vigt af fisken; dessa kryddor skola läggas i små påsar af ej allt för tjock nettelduk; strö tillräckligt med salt på hvarje fisk särskildt och rulla in honom i en duk, öfver hvilken strös litet cayennepeppar; lägg omvexlande lager af fisk, kryddor och salvia i ett stenkrus, öfvergjut alltsammans med ciderättika, den bästa som kan erhållas; täck kruset väl med en tallrik och lägg öfver denne en betäckning af deg, utkaflad till dubbla tjockleken af kanten på en paj. Laga så att hörnen af degen sluta tätt till krusets sidor, så att någon luft ej kan tränga in. Sätt kruset i en kruka kallt vatten och låt det koka från tre till fem timmar, beroende på myckenheten. Fisken är färdig att serveras, så snart den är kall.

Kabeljobollar.

Hacka i stycken så mycket fisk som behöfves, och lägg den i varmt vatten under två timmar; koka den sedan väl och sila upp den. Haf i beredskap litet varmt potatismos att blanda tillsammans med fisken och ett väl vispadt ägg. Gör bullar af blandningen och stek dem i flott på samma sätt som "doughnuts," eller lägg dem i en "dripper" och baka dem i stekugnen, tills de antagit en vacker brun färg.



MRS. JAMES P. EAGLE, Lady Manager World's Fair, Little Pock, Arkansas,



Kokt torsk.

Lägg fisken i kallt vatten, något saltadt, under ½ timme. Gnid den torr och sy in den i en grof och ren linneduk, afpassad efter hvarje fisks storlek. Duken får ej läggas mer än ett hvarf omkring. Lägg fisken i fiskgrytan och ihäll kokande vatten, saltadt efter godtfinnande, så att det står öfver fisken. En fisk, vägande 4 lbs. bör man låta koka nära en timme.

Torskpaj.

Några qvarlefvor af kall torsk, 12 ostron, tillräckligt smält smör för att göra blandningen fuktig, och tillräckligt med potatismos för att fylla pajformen.

Beredningssätt: Befria fisken från alla ben och tag mycket väl bort skinnet. Lägg den i en pajform, öfvergjut den med smält smör och ostron (eller ostronsås, om sådan finnes till hands) och täck alltsammans med potatismos. Baka den i ½ timme och sänd den in till bordet, så snart den erhållit en vacker brun färg.

Stufvad salt torsk.

Uppvärm litet vattenlagd torsk genom att sätta den öfver elden i kokande vatten under 10 minuter, skrapa den sedan hvit, hacka den i små stycken och lägg den i en kastrull jemte en matsked smör, sammanknådadt med lika mycket mjöl, och så mycket mjölk som behöfves för att fukta den; låt den koka sakta i 10 minuter, tillsätt peppar efter smak och servera den varm; lägg den på ett djupt fat, betäck den med skifvor af hårdkokta ägg och strö persilja rundt kanten. Denna rätt smakar utmärkt bra till frukost, tillsammans med kaffe eller té, samt bullar eller rostadt bröd.

Kabeljosås.

Hacka sönder ungefär 1 fb kabeljo, lägg den i vatten öfver natten. Koka den några minuter i friskt vatten; sila af vattnet; när den har blifvit mör, tillsätt 1 qt. mjölk. När såsen kokar upp, så afred den och vispa ett ägg deri, eller ock ilägg 2 eller 3 hårdkokta, fiskurna ägg.

Kabeljokakor.

Koka färsk, vattnad kabeljo, hacka den sedan fint, och tillsätt en lika mängd kokt och mosad potatis; fukta den med vi-

126 Fisk.

spade ägg eller mjölk och lägg i en bit smör och litet peppar; gör af denna blandning små runda kakor, något mer än ½ tum tjocka; strö mjöl öfver dem och stek dem i smält ister eller stekflott, tills de antagit en behaglig brun färg; liksom fisk, måste de stekas vid sakta eld, och istret vara kokhett, när de läggas deri; när den ena sidan är färdig så vänd den andra upp. Servera kakorna till frukost.

Kabeljo i grädde.

Vattna ur 2 fb torsk under natten. Sätt den sedan öfver elden i friskt vatten och låt den koka upp; sila ifrån vattnet och koka den i stycken. Tillsätt 1 kopp grädde och 1 matsked smör. Koka och krossa 8 eller 10 potatis och fukta dessa med mjölk. Lägg fisken jemte grädden och smöret i en puddingform, bred ut potatisen ofvanpå, och baka den tills den antagit en vacker brun färg. Servera den skuren i skifvor.

Torkad Torsk.

Denne bör alltid läggas i blöt åtminstone qvällen innan han skall användas; tag sedan bort allt skinnet och lägg honom i tillräckligt med vatten; låt den sakta koka (skummande allt emellanåt) under 1 timme, eller sy in den i en duk och koka den.

Servera den med äggsås samt helkokt potatis eller potatismos; garnera den med hårdkokta ägg, skurna i skifvor, och persiljeblad.

Bakad kolja.

Utvälj en vacker fisk på omkring 6 pounds, tvätta och skrapa den väl och tag omsorgsfullt ut inelfvorna; lägg i tomrummet en fyllning af kalfkött, hackad rökt skinka och brödsmulor, sy ihop fisken med stark tråd och lägg honom i en rundel, så att stjerten sticker in i munnen, eller om två fiskar erfordras, lägg dem i omvänd riktning, d. v. s. på längden, så att den enes hufvud ligger bredvid den andres stjert; ingnid dem väl med smör eller bestryk dem med en deg af ägg och mjöl och öfverströ dem sedan med rifvet bröd. Låt ugnen vara mycket het, då fisken sättes in. Inom ungefär en timme skall den vara färdig. Servera den i samma form, hvari den blifvit bakad; denne bör då ställas på ett större fat. Clamsås passar särdeles väl till denna rätt.

Kolja i kurrysås.

Kolja i kurrysås är utmärkt god. Skär fisken i skifvor och lägg den i en pint buljongsubstans, lätt utspädd med vatten, och afred med en matsked kurrypulver. Några kockar bruka tillsätta en hackad lök. Det åtgår ungefär en timme att göra fisken färdig. Om man så finner för godt, kan man steka fisken några minuter i renadt ister eller olja, innan man kokar den i kurrysås.

Att steka nors.

Ägg och rifvet bröd, litet mjöl, kokande ister. Fiskarne måste vara alldeles friska, och få icke läggas i vatten mera än som behöfves för att göra dem rena. Torka dem i en duk, bestänk dem lätt med mjöl, doppa dem i ägg och strö öfver dem med mycket fint rifvet bröd; lägg dem i kokande ister. Stek dem tills de antaga en vacker ljusbrun färg, och var mycket noga med att ej taga bort de små ojemnheter som bildas af brödsmulorna, och hvilka betydligt förhöja fiskarnes utseende. Torka dem framför elden i ett durkslag och servera dem med vanligt smält smör.

Att baka nors.

Några norsar, rifvet bröd, ett fjerdedels skålpund färskt smör, två knifsvddar stött muskottblomma, salt och cayenne efter smak. Tvätta och torka fiskarne omsorgsfullt i en duk och lägg dem väl ordnade i en form. Öfverhölj dem med finrifvet bröd och lägg små smörskifvor deröfver. Krydda och låt dem sedan bakas i femton minuter. Tillägg straxt före serveringen några droppar citronsaft, och garnera med stekt persilja och skuren citron.

Bakad gös.

Åtta temligen stora finhackade lökar, hälften så mycket brödsmulor; en smörklimp så stor som ett hönsägg; fullt upp med peppar och salt; blanda detta omsorgsfullt med anjovissås, tills alltsammans blifvit temligen rödt. Fyll Eder fisk med denna blandning och slå resten öfver den, sedan Ni i förväg bestrött den med litet rödpeppar. Staksill (shad), unggädda och forell (trout) blifva äfven goda, om de tillagas på detta sätt. Tomatsås kan användas i stället för anjovissås, och

128 Fisk.

är billigare. 1 detta fall användes finhackadt fläsk i stället för smör.

Fisk-turbot.

Ångkoka 3 lbs. hvitfisk; tag ut benen, plocka upp den i små bitar, och beströ dem med salt. Fyllning: 1 pt. söt mjölk, $\frac{1}{2}$ kopp smör, $\frac{1}{2}$ kopp mjöl, irördt i mjölken; om det är något kallt, så irör 2 ägg; lägg i en pajform ett lager fisk, öfverströdt med litet hackad persilja, och derpå ett lager fyllning, tills pannan är full; en nypa hackad lök kan tilläggas, allt efter tycke och smak, beströ öfversta lagret med brödsmulor. Låt det bakas $\frac{3}{4}$ timme.

mrs. V. F. Carsond Kalamazoo, Michigan.

Halstrad lax.

Skär skifvor af en tums tjocklek och krydda dem; lägg hvarje skifva i ett pappersblad, väl genomdränkt med smör. Vik ihop ändarne af papperet och stek fisken öfver sakta eld i åtta minuter.

Kokt Lax.

Rensa den väl. Lägg den i kallt vatten och låt den koka sakta. Lax erfordrar nästan lika lång tid för att kokas som kött; man beräknar 15 minuter för hvarje pound, men måste passa på att taga upp den ur vattnet, så snart den är färdig.

Lax-kotletter.

Skär fisken tvärsöfver i skifvor af omkring $\frac{3}{4}$ tum tjocklek. Koka den på samma sätt som annan fisk i 10 eller 15 minuter, allt efter skifvornas tjocklek.

Torkad eller rökt lax.

Skär upp hela fisken utefter ryggen, tag ut inelfvorna samt rom eller mjölke; ingnid såväl utsidan som insidan med vanligt salt och häng honom till torkning under sex timmar.

Väg upp 3 oz. salpeter, 2 oz. groft salt och 2 oz. groft brunt socker; blanda detta väl tillsammans och ingnid hvarje del af laxen dermed; lägg den sedan på ett stort fat under 2 dagar; gnid sedan öfver den med vanligt salt, och inom 24 timmar skall

han vara färdig att torkas. Gnid honom väl; spänn ut honom och håll honom öppen med 2 stickor och häng honom i en skorsten öfver en dämpad eld af ved, ej kol, eller i ett rökeri, eller på en torr, kall plats.

Staksill (shad) beredd på detta sätt är mycket fin.

Bakad lax.

Tag en burk lax, häll af vattnet, och lägg den i en puddingform. Sätt 1 pt. mjölk att koka, knåda tillsammans 1 matsked smör och 1 matsked mjöl, och rör det så småningom i mjölken, när denna kokar, jemte mycket fint hackad persilja och saften af en liten lök; tillsätt svart peppar, röd peppar, salt efter smak, samt 1 väl vispadt ägg, och häll öfver laxen; strö fina crackersmulor öfver honom, innan han insättes i ugnen för att bakas.

Mrs Ges I Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Bakad lax eller hälleflundra.

Låt fisken ligga i tjugu minuter i kallt salt vatten. Lägg honom på ett halster öfver en dropp-panna och baka honom i en måttligt het ugn, under en timmes tid, ifall fisken är stor. Halfva denna tid bör vara tillräcklig för en liten fisk. Bestryk öfversidan med smör straxt före serveringen och sätt den tillbaka i ugnen en minut för att gifva den en vacker brun färg. Tillsätt 1 matsked Worcestershire-sås, 1 matsked tomat-catsup och saften af 1 citron, till fettet, som har runnit ned i dropppannan. Vispa en rågad tésked mjöl i litet kallt vatten och afred såsen, som sedan serveras tillsammans med fisken.

Lax till rostadt bröd.

Några skedblad kokt eller bakad lax, som blifvit öfver sedan middagen, kunna nytjas till att bereda den mest aptitretande rätt för en lätt aftonmåltid eller frukost. Om det finnes lika mycket fisksås som lax, så värm upp fisken i såsen öfver en gryta med kokande vatten. Men om laxen är torr, så gör litet hvit sås af 1 tésked smör och lika mycket mjöl med tillsats af ½ tékopp vatten eller soppsubstans. Sätt smak på den med en

smula cayennepeppar, ½ tésked salt och litet finhackad persilja; rör detta tillsammans med laxen, från hvilken man borttagit alla ben och allt skinn. Häll alltsammans i grytan och sätt henne tillbaka på spisen; det skall hållas mycket varınt, men får ej koka. Rosta några brödskifvor just så att de blifva ganska bruna på båda sidor. Doppa hörnen hastigt i varmt vatten, utan att väta midten af skifvan; lägg dessa skifvor på ett varmt fat och häll ett skedblad af laxblandningen på hvarje stycke. Det är ej nödvändigt att bestryka skifvorna med smör. Servera dem varma och utan dröjsmål.

Mores. Co. R. Cohittand w. St. Helena, California.

Lax med kaprissås.

Två skifvor lax, $\frac{1}{4}$ lb smör, $\frac{1}{2}$ tésked hackad persilja, 1 schalottenlök; salt, peppar och rifven muskott efter smak.

Tillredningssätt: Lägg laxen i en puddingform och betäck den med smörskifvor; tillägg de öfriga ingredienserna, gnidande in litet af kryddorna i fisken; fräs upp den allt som oftast; när den är färdig, så tag ut den och låt den afrinna en minut eller ett par; lägg upp den på ett fat, häll kaprissås öfver och servera den. Lax, tillagad på detta sätt, med tomatsås, är särdeles delikat.

Laxbullar.

Två burkar lax; tag bort benen, lemna oljan qvar; 2 ägg, en smörklimp så stor som ½ ägg; fjerdedelen så mycket rifvet bröd som lax; krama allt tillsammans, gör bullar deraf och baka dem i 2 minuter. Tag brynta brödskorpor, fint söndermalna, och strö öfver laxrullarne tillsammans med 2 vispade ägg-gulor; bryn dem i ugnen. Servera dem på fat med Franska ärter, sedan de blifvit uppvärmda och spadet fått rinna af, samt kryddade; tillsätt mayonnaise-sås, Särdeles fina till dessert.

Mrs J. H. Haynes Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas

Laxcroquetter.

Häll så mycket ättika öfver innehållet af en laxburk, att det skyles deraf, och låt det stå i 2 timmar i ett lerkärl. Häll af ättikan efter förloppet af denna tid och hacka laxen mycket

fint. Med 1 stor kopp finhackad lax skola 1 matsked smält smör, 1 vispadt ägg och 1 tésked citronsaft samt anjovissås väl blandas. Sätt dessa ingredienser i en kastrull öfver en sakta eld och rör i en half kopp finsiktade brödsmulor, salt, peppar, litet muskott och 1 pt. grädde. Forma dem till croquetter, rulla dem i ägg och bröd och stek dem i smält ister.

hary B. Hancock

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Dubuque, Iowa.

Laxmusslor.

Tag 1 burk Columbia River lax, 1 lätt vispadt ägg, 1 kopp brödsmulor, 3 kopp smält smör, finhackad persilja, peppar och salt; hacka fisken fin, sedan ben och skinn borttagits, rör i ägg och kryddor och vispa fisken i det smälta smöret; flytta den från elden; fyll musselskal eller små skålar, bestrukna med smör. med laxen, beströ den rikligt med rifvet bröd, lägg litet smör på hvarje mussla och bryn den. Ätas från skalen.

Mrs Many S. Rog ers Biträdande medlem af den qvinliga styrelsen vid verldsutstillningen. Fort Smith, Arkansas.

Laxcroquetter.

En burk lax, ½ tésked salt, ½ tésked sellerisalt, ett grand cayennepeppar, ett par droppar löksaft, 1 tésked hackad persilja, 1 tésked citronsaft. Blanda detta i en tjock gräddsås. Forma croquetterna och rulla dem i brödsmulor, vispa ett ägg, späd ut det med kallt vatten, i hvilket litet skuren lök, persilja och salt legat under en timme; tillsätt citronsaft härtill, när det är färdigt att begagnas. Stek croquetterna i skållhett ister. Samma recept kan användas vid tillagande af hönscroquetter.

mus c.f. Mc Clung

Biträdande qvinlig styrelsemedlem

Fisk a la Creme.

Tag kall kokt lax eller hälleflundra, skaffa bort skinn och ben, skär den i skifvor. Koka 1 pt. mjölk och blanda 1½ matsked mjöl med litet kall mjölk och rör i den kokande mjölken,

132 Fisk.

tills den tjocknar. Smörj en stekpanna med smör, lägg i först ett lager af fisk, sedan ett af fint rifvet bröd och sedan såsen och fortsätt så omvexlande tills all fisken är använd; tillägg salt och litet peppar, slå all såsen öfver och sikta rifvet bröd ofvanpå alltsammans, med tillsättande, om så behagas, af litet rifven ost.

Miss Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Bakad hvitfisk.

Rensa och tvätta fisken omsorgsfullt, torka honom med en duk och gnid insidan med salt. Gör en fyllning af samma slag som användes för höns, inlägg den i fisken och sy ihop honom med segelgarn; lägg honom sedan i en dropp-panna med litet varmt vatten. Doppa ett litet pappersark i litet smält smör eller olivolja, och lägg det öfver fisken i minst 20 minuter eller ½ timme. Tag sedan bort papperet och fräs upp fisken då och då. Se till att den har en vacker brun färg, när den är färdig. Bakningen tager en tid af 1 eller 2 timmar, allt efter fiskens storlek.

Salt makrill eller hvitfisk.

Urvattna den några timmar i ljumt vatten, skrapa af skinnet på insidan. Lägg den i kokande vatten och låt den koka i 2 minuter, häll bort vattnet och ersätt det med nytt och låt fisken koka ytterligare 2 minuter. Låt sedan vattnet rinna af och servera den varm med äggsås eller vanligt smält smör.

Halstrad makrill.

Peppar och salt efter behag och litet olja. Makrillen skall aldrig tvättas, när man tänker rosta honom, utan endast gnidas väl ren och torr, sedan man tagit bort gälarne och inelfvorna. Öppna ryggen och lägg in litet peppar, salt och olja; rosta den öfver liflig eld, vänd den på båda sidorna och äfven på ryggen. När den har halstrats länge nog, hvilket för en liten makrill dröjer omkring 10 minuter, kan köttet skiljas från benet. Hacka litet persilja, arbeta den tillsammans med litet smör, jemte peppar och salt efter smak samt litet citronsaft och lägg in i ryggen. Servera den innan smöret är alldeles smält.

Bakad makrill är ganska välsmakande. Tvätta och rensa fisken väl, t. ex. 4 stora, eller ett halft dussin små; bena dem

väl, lägg dem i en form, eller på ett underlag af potatismos, väl beströdt med en blandning af peppar och salt; lägg några smörklimpar på potatisen. Beströ fisken särskildt med peppar och salt och stänk öfver den helt obetydligt med en utspädd blandning af anjovis-sås och catsup. Låt den bakas ¾ timme.

Kokt gädda (pike).

Fjälla och rensa gäddan, och sätt fast stjerten i hennes mun med en steknål. Lägg den i kallt vatten och, så snart den kokar, tillsätt salt och ättika. Tiden för kokningen beror naturligtvis på fiskens storlek, men en medelstor gädda kräfver omkring en half timme. Servera den med Holländsk- eller anjovis-sås, och vanligt smält smör.

Salt makrill med gräddsås.

Lägg den öfver natten att urvattnas i ljumt vatten, på morgonen utbytande detta emot iskallt. Gnid bort allt saltet och torka den väl. Smörj halstret med smör och gnid fisken på båda sidor likaledes med smält smör. Halstra den sedan hastigt öfver liflig eld och vänd den med en stekvändare, så att den ej må gå sönder. Lägg den på ett varmt fat och täck öfver den tills såsen är färdig.

Koka en liten kopp mjölk skållhet. Rör deri en tésked majsstärkelse, fuktad med litet varmt vatten. Då detta blir tjockt, tillsätt 2 matskedar smör, peppar, salt och hackad persilja. Vispa ett ägg lätt, häll såsen deri efter hand, sätt blandningen åter öfver elden och rör en minut, icke mera. Slå såsen öfver fisken, och låt alltsammans stå öfvertäckt på det varma fettet.

Beredningssätt. — Skilj fisken från benen och tag omsorgsfullt bort allt skinn. Lägg honom på ett pajfat, häll öfver honom det smälta smöret jemte ostron (eller ostronsås, om sådan finnes till hands) och täck öfver honom med potatismos. Baka honom i en half timme, så att han har en vacker brun färg, då han skickas in till bordet.

Att halstra staksill (shad) a la Shipman.

Vattna ur den under en dag, om den är salt, och häng upp den om qvällen för att låta vattnet rinna af. Vid kokningen 134 Fisk.

går man tillväga på samma sätt som med den färska. Gnid stängerna på halstret väl, smörj dem lätt och lägg fisken derpå med skinnet nedåt; halstra den mycket sakta under 20 minuter och se noga till att den icke brännes; vänd den och fortsätt halstringen med köttsidan nedåt, 10 eller 15 minuter. 'Haf i ordning grädde och smör, tillsätt smöret genom att breda ut det på fiskens köttsida, sätt den för ett ögonblick i ugnen och tillsätt grädden, då den bäres in till bordet. Om fisken är färsk, och skall användas till frukost, så tvätta honom och tillsätt peppar och salt om qvällen.

Virginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Stekt forell (trout).

Fiskarne måste naturligtvis tvättas och rensas väl, men hufvudena få ej aftagas. Beströ dem väl med mjöl och stek dem i en panna med kokhett fett eller olja. Vänd dem på båda sidor, tills de blifvit bruna och väl genomstekta. Låt allt fettet afrinna innan de serveras, garnera den med litet persilja, och haf smält smör på bordet. Forellen kan äfven bestrykas med vispade ägg och sedan doppas i rifvet bröd. Stekningen erfordrar från 5 till 8 minuter, beroende på storleken. Större foreller kunna styckas.

Kokt forell (trout).

Låt vattnet fullkomligt koka upp innan fisken lägges i. Se till att det är salt, och att ättika slagits deri. Borttag genast allt skum och koka fisken, tills ögonen tränga ut. Lyft upp den, så att den icke brytes, låt allt spadet afrinna och servera den på en servett, om Ni vill. Den kan ätas med anjovis- eller räksås.

Halstrad forell (trout).

Rensa och öppna den, krydda med litet salt och cayenne, doppa den i vispade ägg, beströ den med mjöl och halstra den öfver liflig eld. Servera den med sås.

Kokt ål.

Fyra små ålar, tillräckligt vatten för att täcka öfver dem, en stor bundt persilja.

Välj små ålar till kokning; lägg dem i en kastrull med litet persilja och vatten, så att det nätt och jemnt når öfver dem; låt dem koka sakta, tills de bli möra. Tag upp dem, häll litet persilja och smör och smör öfver dem och servera dem i en terrin.

Ålfrikasse.

Fem eller sex ålar flås, rensas och skäras i stycken af 2 tums längd; koka dem i vatten, som ej fullt når öfver dem, tills de bli möra; tillsätt då en temligen stor bit smör, hopknådadt med en tésked hvetemjöl eller krossade crackers och litet förvälld och hackad persilja; tillsätt salt och peppar efter smak, jemte ett vinglas ättika, om Ni så vill; låt dem koka sakta 10 minuter. De serveras varma.

Stekt ål.

Rensa ålarne väl, skär dem i stycken af 2 tums längd; tvätta och torka dem väl, rulla dem i hvetemjöl eller krossade crackers; stek dem på samma sätt som annan fisk i smält ister eller saltadt stekflott. De skola vara bruna öfverallt och väl genomstekta.

Ålarne behandlas på samma sätt, då de skola halstras.

Fisk-chowder.

Rensa fisken väl. Af stor fisk fås den bästa chowdern. Det är fördelaktigt att borttaga så många ben som möjligt, innan man gör chowdern. Torsk, hälleflundra, forell, hvitfisk eller hvilken annan fisk som helst duger härtill, men de omnämnda äro bäst. Tag ungefär 1 mera fisk än potatis, potatisen skrapad och skuren i skifvor, 3 eller 4 finklufna lökar, omkring 1 pt. crackersmulor. En emaljerad gryta är bäst att tillaga den i. Lägg i ungefär 1 kopp smör, så ett lager af fisk, så potatis, litet lök, och täck öfver med crackersmulor. Strö öfver litet kryddor, och fortsätt på samma vis, tills ingredienserna äro slut. Slå då i kokande vatten, så att det står öfver alltsammans, sätt det öfver en liflig eld och låt det koka ungefär en timme. Om chowdern tyckes vilja fastna vid bottnen, så rör om, men annars är det bättre att icke röra den, förrän den tages upp. Den är särdeles delikat, om den kryddas rätt, och god nog "för en kung," ehuru ingalunda dyrbar. En kopp söt grädde gör den välsmakligare.

Fisk-chowder.

Tag 3 eller 4 lbs. kolja eller torskhufvud, lägg på bottnen af middagsgrytan 5 eller 6 skifvor salt fläsk: stek det brunt: tag bort fläskstyckena och lägg fiskbitarne i den varma grytan, så ett lager af skrapad och skuren potatis, ett lager af lök, skuren i mycket tunna skifvor; strö derpå litet salt och peppar, så ett lager af krossad crackers, så ett lager af fisk o. s. v., tills fisken är slut. Häll vatten öfver och låt det koka 🕏 timme; till slut tillsätt en gt. varm mjölk och servera. — Miss —, biträdande medlem af den gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Hafstunga med gräddsås.

Ingredienser: Två tungor, salt, cavenne och stött muskottblomma efter smak, saften af 1 citron, salt, vatten, † pt. grädde.

Tillagningssätt: Flå fiskarne, tvätta dem och skär dem i långa skifvor; hvarje skifva delas i två delar som läggas i kallt salt vatten, som småningom bringas att koka. När vattnet kokar, så tag upp fisken, lägg den i en kastrull och slå grädde öfver. Tillsätt kryddor och låt den koka sakta 10 minuter. Ilägg citronsaften straxt före serveringen. Skifvorna kunna hoprullas och sammanfästas med en steknål, men då åtgår dubbelt så mycket grädde. Beräkna 10 minuter i grädden, då fisken skall räcka till för sex personer. Lämplig för alla årstider.

Migmia J. Smith. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Hartford, Connecticut.

Court Bouillon.

Tag skifvor af röd- eller någon annan fast fisk, krama dem genom en duk, sedan skinnet aftagits; tag en matsked ister och en liten matsked mjöl samt lökskifvor för att brynas. När detta är gjordt, så lägg dit fiskskifvorna, tillsätt cayennepeppar och salt jemte timjan och finskuren persilja. Sätt det på elden och låt det sakta koka ½ timme. Straxt före serveringen tillsättes ½ glas rödt vin.

West Belle H. Ferker in New Orleans, La.

Court Bouillon.

Tag gös eller någon annan fast fisk skär den i stycken och förväll den.

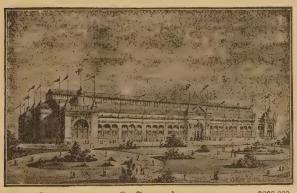
FISK. 137

Sås: En rågad matsked ister eller ½ kopp olivolja, skär en stor lök i skifvor, bryn den i istret, tillsätt sedan 1 ħ inlagda tomater, en nypa Jamaikapeppar och lika mycket nejlikor, ½ tékopp brynt mjöl, 1 tékopp varmt vatten, rödpeppar och salt efter behag. Koka såsen några minuter, tillsätt sedan ett dricksglas rödt franskt vin. Lägg i fisken och fräs upp den väl; när den är väl uppvärmd, så servera den på ett platt fat med såsen slagen deröfver. God — om löken utelemnas.

Mus Charles It Ohnstead
En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia,

Sås till kokt fisk.

Vispa upp ett ägg tillsammans med 2 matskedar skiradt smör, tillsätt 1 pt. kokande vatten, rör deri 2 minuter och låt det koka upp, tillsätt 2 eller 3 hårdkokta, hackade ägg.



250x700 ft.

Grufbyggnadeu.

\$266,000.

Skalfisk.

Ostronsoppa.

ILL EN PORTION. — ‡ qt. mjölk, 1 dussin ostron; häll i mjölken och låt den koka upp, lägg i ostronen och låt dem ligga i mjölken, tills de svälla upp; tag då soppan af elden. Man kan krydda före och efter aftagandet, hvilket man vill.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
St. Louis, Missouri.

Gratinerade ostron.

Lägg ett lager af krossade crackers på ett ovalt fat, och derpå ett lager af ostron. Beströ dem med salt och peppar och fukta dem med söt grädde. Lägg så ett nytt lager af crackers, ostron och grädde; krydda som förut. Fortsätt med dessa omvexlande lager, tills fatet är nästan fullt, lägg då ett tunnt lager af crackers och smörskifvor ofvanpå. Om fatet är stort, åtgår 1½ timme till bakningen.

Has III flingfiling En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Grand Forks, N. Dakota.

Ostron med rostadt bröd.

Utvälj 15 feta ostron, hacka dem fint, tillsätt salt, peppar och litet muskott. Vispa gulorna af två ägg tillsammans med ¼ pint grädde, och rör det ihop med de sakta kokande ostronen; när det är färdigt, så häll det hela öfver rostade brödskifvor med smör på.

Mon L. Hulling En af de ledande damerna vid verldsutställningen Oklahoma City, Oklahoma.

Ostronpastejer.

Lägg 1 pt. saltade och pepprade ostron i en kastrull jemte en matsked smör och rör väl omkring, tills smöret smälter: uppvärm ostronsaften särskildt; när smöret är varmt, icke kokande. rör ostronsaften i och låt det koka i 15 minuter. Haf pastejformarne belagda med porös pastejdeg, och fyll dem med ostron straxt före serveringen.

Mrs. Whiting S. Clark En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Des Moines, Iowa.

Starkt pepprade ostron.

Tag 25 vackra, feta ostron, ½ pt. grädde, 1 matsked smör, 2 matskedar mjöl, 1 matsked hackad persilja, 2 ägg-gulor, salt och cavennepeppar efter smak. Låt ostronen afrinna, hacka dem medelfina och låt dem afrinna igen, låt grädden koka upp. arbeta smöret och mjölet tillsammans och rör det i grädden, medan den kokar; tag det från elden, så snart det tjocknar och tillsätt alla de öfriga ingredienserna — vispa gulorna, innan de tillsättas. Tvätta de djupa ostronskalen väl rena, fyll dem med denna blandning, beströ dem lätt med brödsmulor, sätt dem i en pastejform och bryn dem vid liflig eld i 5 minuter. Servera i skalen. Garnera med persilja.

Fins. Sau M. Pall, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Starkt pepprad hummer.

En pt. grädde, 2 matskedar smör, 1/3 tésked torr senap, en nypa cayennepeppar, ‡ tésked salt, 1 burk skuren hummer och gulan af 1 ägg. Baka blandningen brun i ostronskal med brödsmulor och litet smör ofvanpå hvardera.

Jusell En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Elko, Nevada

Stufvade ostron a la Delmonico.

Tag 1 qv. ostron med sås, afhäll denne i en kastrull och tillsätt hälften sä mycket vatten, salt, peppar, en tésked smör och en tésked krossade crackers för hvarje person. Sätt detta på spisen och låt det koka; lägg i ostronen, när det kokar; tag omkring 10 ostron för hvarje person. Så snart det börjar koka, så räkna sakta till 30, och tag då af kastrullen. Haf i beredskap ett fat med 1½ matsked kall mjölk för hvarje person, häll upp ostronen derpå och servera. Koka aldrig mjölken.

Mignia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Stekta ostron.

En qv. ostron, 1 vispadt ägg, salt och peppar efter smak; tillsätt pulveriserad crackers, så att det blifver en tjock smet; stek blandningen matskedsvis på en pannkakslagg i smör eller ister.

Thus Thank Hr. Carnely Battle Creek, Michigan.

Ostron stekta i deg.

En half pt. ostron, 2 ägg, ½ pt. mjöik, tillräckligt med mjöl för att göra en deg, peppar och salt efter smak; om man så vill, litet muskott; smält ister. Koka ostronen i deras egen sås, rulla dem i bröd, lägg dem på en duk och låt dem afrinna väl. Slå 2 ägg i en skål, blanda mjölet deri, tillsätt mjölken så småningom jemte muskott och kryddor, och rulla in ostronen i denna deg. Smält något ister i en djup stekpanna och lägg i ostronen, ett åt gången; så snart de äro stekta, upptag dem med en hvass steknål, och lägg dem på en servett. Stekta ostron användas ofta till garnering af kokt fisk, och då böra några brödsmulor blandas i mjölet.

Ostron stektà i panna.

Lägg ½ matsked smör i pannan; när det bubblar, tillsätt ostron, salt, rödpeppar, Worchestershiresås, tomat-catsup, hackad grönpeppar.

This Gov. Colcord Carson City, Nevada.



MRS. WILLIAM REED, Ludy Manager World's Fair, Baltimore, Maryland.



Halstrade ostron.

Låt ostronen arrinna väl och torka dem med en servett. Haf i beredskap ett varmt och väl smordt halster; krydda ostronen, lägg dem på halstret och bryn dem tills de äro bruna på båda sidor. Servera dem på en varm tallrik jemte rikligt med smör.

Ostron i skal.

Att göda ostron. — Tvätta dem och lägg dem med den kupiga sidan nedåt i ett krus, ett fat eller en panna och strö litet hafre- eller majsmjöl jemte litet salt öfver dem; samt slå så mycket salt vatten öfver dem, att de skylas deraf. Gör detta en gång om dagen, och de skola snart bli feta.

Att stufva ostron. — Öppna dem och tag noga vara på saften, hvilken bör silas, och tvätta dem rena från sand. Till hvarje dussin ostron tillsätter man deras egen saft och 1 pt. vatten jemte några crackersmulor och kryddor. Låt dem koka upp och tillsätt litet söt grädde.

Att rosta ostron. — Lägg ostronen, oöppnade, på en rist och rosta dem ungefär 8 minuter.

Att gratinera ostron. — Lägg ett lager af ostron på bottnen af en panna, derpå ett lager af bröd- eller crackersmulor, jemte kryddor, litet smör och ostronsaft. Lägg sedan ett annat lager af ostron med kryddor som förut, äfven litet mjölk eller vatten. Lägg crackersmulor öfver alltsammans och koka det i ugnen, tills det antagit en vacker brun färg.

Att steka ostron. — Tvätta ostronen och lägg dem på en duk för att draga ut fuktigheten, vispa ett eller två ägg och doppa ostronen deri; rulla dem sedan i bröd- eller crackersmulor och stek dem i smör tills de antagit en vacker brun färg.

Ostron i grädde.

En pt. ostron, ½ pt. grädde, 1 tésked smör, 1 matsked mjöl. Lägg ostronen i ett durkslag och slå kallt vatten öfver dem. När vattnet fått rinna af, så lägg dem i grädden och koka dem i 2 minuter, tillsätt smöret och mjölet och krydda med salt och peppar.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Evaston, Wyoming.

Ostron i grädde.

Tag stora, feta ostron, och lägg på tunna, väl rostade brödskifvor med påstruket smör. Häll hvit gräddsås öfver skifvorna och servera dem varma på brödtallrikar eller i ostronskal.

Sakella Vannig Can der, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Carlo, Illinois.

Gratinerade ostron.

Sönderbryt och mal några göpnar Boston- eller annan mör cracker. Lägg ett lager deraf på bottnen af en puddingform, väl smord med smör. Fukta detta med en ljum blandning af ostronsaft och miölk. Dernäst ett lager af ostron; strö salt och penpar öfver dem och täck dem med små smörskifvor; sedan ett nytt lager af fuktade, krossade crackers o. s. v., tills formen är full. Det öfversta lagret skall bestå af krossade crackers, och vara tjockare än de andra. Vispa ett ägg i mjölken som slås deröfver. Lägg mycket smör öfverst, täck fatet och sätt in det i ugnen att bakas en half timme; om fatet är stort, så tag bort locket, och sätt fatet på öfversta gallret i ugnen.

Mis. G. Smith. Chicago, Illinois.

Ostron med rostadt bröd.

Förväll en qt. ostron i deras egen saft; tag upp dem och stöt eller hacka dem till en deg; tillägg litet grädde eller färskt smör samt peppar och salt. Haf i beredskap några tunna skifvor rostadt bröd, fuktadt med varmt eller kokande vatten och bestrukna med färskt smör, bred ostrondegen öfver smöret. Lägg en skifva frisk citron på hvarje brödskifva och persilja på tallriken. Serveras varma och med ens. Det är en liten fin rätt för frukostmiddagar eller små supéer. — Ur la Cuisine Creole.

Ali en 19. 6 astluman biträdande medlem af den gyinliga styrelsen vid verlösutställingen. Louisville, Kentucky.

Ostron-croquetter.

Hacka ostronen och mät upp dem i en skål. Tag lika mycket potatismjöl, tillsätt smör efter behag, likaså salt och peppar, fukta med litet grädde, forma massan till bullar eller kakor, doppa dessa i vispade ägghvitor, strö-öfver dem med crackersmulor och stek dem i ister eller smör.

Licra Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Albuquerque, New Mexico.

Ostron-croquetter.

Sätt en kastrull med 2 koppar grädde eller mjölk öfver elden och när detta kokar, tillsätt ett smörstycke, stort som ett ägg; sammanknådadt med 2 rågade matskedar mjöl. Låt det koka, tills det tjocknar, flytta det från elden, och när det är kallt, tillsätt 1 qt. ostron, förut koka de i sitt eget spad; tag en matsked af blandningen, när den är fullkomligt kall, forma den efter behag och doppa den i vispade ägg och sedan i brynta och krossade smulor af brunt bröd; doppa dem ännu en gång i ägg och brödsmulor, och lägg dem sedan i kokande ister, tills de få en lätt brun färg. Servera croquetterna varma. — Guvernörens residens, Atlanta, Georgia.

Ostronpastejer.

Degen. — En pt. mjöl, 1 tésked jästpulver, ½ tésked salt, allt fullkomligt torrt, blandas. En half pt. smör och ister, så varmt, att det lätt blandar sig i mjölet, samt en kopp isvatten. Kafla ut degen och bestryk den med smör, vik ihop den 3 eller 4 gånger, kafla den sedan tunn, och uthugg stycken med ett stort kakjern, lägg sedan smala remsor omkring, som på tårtor; baka pastejen vid hastig eld.

Fyllning till ostronpastejer, hvit sås. — Smält 2 matskedar smör, rör deri 2½ matsked mjöl; tillsätt ½ tésked sellerisalt, ½ tésked salt, litet cayennepeppar och litet svartpeppar. Häll i denna blandning en pint kokande mjölk och rör oafbrutet, tills den är väl kokt, tillsätt då en matsked citronsaft. Koka 1 pt. ostron i deras egen saft och rör dem i den hvita såsen. Fyll pastejerna och servera dem varma på varma tallrikar.

Hanover, Maine.

Ostron i kapprock.

Detta är en fin frukosträtt. En pt. vackra, stora ostron och ett stycke god skinka, skuren i tunna skifvor. Tag en

skifva skinka, lägg ett ostron på den ena halfvan och vik den andra halfvan öfver samt håll ostronet fast genom att sticka en tandpetare af trä derigenom. Lägg sedan skifvorna med ostronen i en panna och stek dem utan kryddor. Tag ej bort tandpetaren. Bohvetekakor passa utmärkt till denna rätt. — Miss —, Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Lakeport, New Hampshire.

Hackade ostron.

Ungefär 3 dussin ostron fylla 1 dussin skal. Hacka ostronen väl. En finhackad lök, jemte cayennepeppar, salt, litet muskott, † tésked citronsaft, gulorna af 2 råa ägg, gulorna af 2 hårdkokta ägg och en stor matsked smör blandas med ostronen; tag lika mycket rostade brödsmulor som ostron. Sätt alltsammans på elden och koka en stund; fyll sedan i skalen, strö brödsmulor öfver och baka dem ungefär ½ timme.

Mrs C.f. McClung Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsuts fällningen.
Knoxville, Tennessee.

Ostronfärs.

En qt. ostron. Låt saften rinna af och koka sedan upp den. Lägg ostronen deri 1 minut; tag upp dem och sätt saften på ugnen för att hållas varm. Skär ostronen i halfvor. Koka upp 1 pt. grädde eller fet mjölk. Blanda samman 1 matsked smör och 1 matsked mjöl och lägg i mjölken. När den tjocknar, så tillsätt salt och hvitpeppar, derpå den kokta ostronsaften. Tillsätt ostronen straxt innan den öses upp. Utmärkt god att serveras till kalkon.

Mrs. Gor Lorenzo Lewelling! Topeka, Kansas.

Ostronsås

Afsila såsen från ostronen; afred den kokande såsen med mjöl och litet grädde; tillsätt salt och peppar; lägg en pt. ostron i hvarje pt. sås; låt dem koka och tillsätt ½ kopp smör. Serveras omedelbart till höns.

Mrs. Whiting S. Clark En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Des Moines, Iowa.

Clamsoppa.

En pt. långa musslor; tillsäg Er handlande att sända mycket saft med dem. Koka dem i saften med 1 pt. vatten, 4 pepparkorn och en bit muskottblomma under ½ timme; tillsätt 1 pt. varm mjölk, sedan man förut silat spadet, ett stort stycke smör och salt efter smak, en god tésked majsstärkelse, upplöst i kall mjölk. Låt den koka väl och servera med ens.

Ms.a.M. Falmer.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. New York City.

Clamchowder.

Koka 3 små potatis och 2 finskurna lökar. När de äro mjuka, så tillsätt 2 skedar smör. Krydda och tillsätt musslornas sås. Vispa ett ägg och häll i blandningen. Lägg i 1 qt. inlagda musslor, hela eller hackade. Låt den koka i tre minuter och servera den i skålar.

Clamchowder.

En half peck musslor. Tvätta dem, så att sanden kommer bort, lägg dem i en kittel med litet kokande vatten öfver stark eld, och låt dem koka i 10 eller 15 minuter, eller tills de öppna sig. Ös upp dem i en panna, men slå ej ut vattnet, hvari de kokats. Öppna dem med en knif, så snart de kallnat. För att göra chowdern behöfs ungefär 1 dussin medelstora potatis, skrapade och skurna i tunna skifvor, 3 eller 4 lökar, beredda på samma sätt, och en god pint crackersmulor. En emaljerad gryta är bäst att göra den i. Lägg i ungefär 1 kopp smör, så ett lager af potatis, litet lök, ett lager af musslor, likaså af crackers, litet kryddor, och på samma sätt tills alla ingredienserna äro använda. Tillsätt vattnet, som musslorna kokats i, och om detta ej når öfver chowdern, kokande vatten. Låt alltsammans koka öfver sakta eld ungefär ½ timme. Om chowdern tyckes vilja fastna vid bottnen, så rör deri, annars icke, förrän den är färdig.

Sköldvadda.

 ${
m Tag}\,2$ ''counts'' och koka dem i skalet; sedan de svalnat, aftag skalet, tag nt blåsan och skär sköldpaddan i 2 lika stora de-

lar; lägg dem på en glödpanna och tillsätt en liten kopp tjock grädde, ½ pound smör och ett par glas af det bästa Sherry- eller Madeiravin.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston, South Carolina.

Stekta clams.

Vispa 3 ägg väl, tillsätt mjöl, lagom för en tunn smet, jemte musslornas sås och vispa sakta. Krydda efter smak. Doppa hvarje mussla i smeten och stek den i smält smör eller olja.

Att koka sköldpaddor, som det brukas i Maryland.

Sedan blodet fått rinna af dem under minst en timme, läggas de i varmt vatten; en ung blir mör inom en half timme. Skär ej af hufvudet, emedan de då lätt blifva vattenhaltiga. Sköldpaddan är kokt, när skalet lätt går af. Se noga till att gallblåsan ej går sönder vid styckningen, då allt köttet får en bitter smak; låt ej saften förfaras. Tag $\frac{8}{4}$ lbs. smör och litet salt till 3 sköldpaddor. Den som så vill, kan tillsätta vin efter smak, och stundom afredes fettet eller saften med brynt mjöl, blandadt med smöret. Någon annan krydda nytjas aldrig. Lefvern och fettet följer naturligtvis köttet; andra ädlare delar tillvaratagas äfven. Akta Er för att krossa äggen.

2. //// Cled.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Baltimore, Md

Hvit sköldpaddsoppa.

Skär af hufvudet; lägg sköldpaddan i kallt vatten omkring en timme för att draga ut blodet, skålla henne, så att skinn och klor lossna. Lägg henne i vatten och koka henne jemte en del af en finhackad lök, ett persiljestånd och timjan. När hon är väl genomkokt, så tag allt köttet från skalet, hacka det fint och lägg det tillbaka i grytan. Sammanknåda i grädde ¼ tb smör, 1 matsked mjöl jemte litet buljongsubstans; irör dessa ingredienser efter hvarandra, tillsätt salt och rödpeppar efter smak. Straxt före serveringen tillsätt ½ pt. grädde och 1 glas vin. Skär

1 citron och 4 hårdkokta ägg i skifvor i en soppskål, häll soppan öfver dem och servera.

Mrs Ges M Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savanna, Georgia.

Att köpa hummer.

Vid inköp af hummer bör man mera fästa sig vid vigten än vid storleken; de tyngsta äro bäst; en liten, men god, kan ofta väga lika mycket som en mycket större. Om hummern är frisk, blir han liflig och klorna komma i häftig rörelse, om man vidrör ögonen med fingret.

Hanen är bäst att koka; köttet är fastare och skalet mera högrödt; han skiljes lätt från honan; stjerten är smalare och de två öfversta klorna på stjerten äro styfva och hårda. Hos honan äro de ej så, och stjerten är bredare.

Honan är bättre till sås eller sallat för rommens skull. Hufvud och mindre klor användas aldrig.

Kokt hummer.

Dessa crustacéer säljas vanligen kokta. Vid serveringen krossa klorna, klyf kroppen, lägg upp den fint på ett fat, öfvertäckt med en servett, och garnera den med några persiljestjelkar. Då hummern serveras på detta sätt, ätes den vanligen kall.

Hummer i grädde.

Tag köttet af 4 små humrar, hacka det fint, lägg det jemte grädden i ett djupt fat och bryn det vid liflig eld. Serveras varm.

Welen II. Staples at den gvininga styrelsen vid verldsutställningen.
Hanover, Maine.

Hummer-rissoles.

Tag kött af kokt eller inlagd hummer. Hacka det fint och blanda det med stött rom och gulorna af hårdkokta ägg, likaledes stötta. Krydda med peppar, salt och muskott. Gör en temligen fast deg af vispade ägg, mjölk och mjöl, rör detta ibland hummerköttet, tills det blifvit styft nog att formas till ovala eller pärformiga bollar af ett plommons storlek. Stek dem i matolja och servera dem antingen varma eller kalla.

Hummercroquetter.

En pt. hackad hummer, en god 1 pt. krossade crackers, 1 matsked smör, 2 matskedar mjölk, salt och peppar efter smak. Detta är tillräckligt för 12 personer; får ej kokas mera än 5 minuter.

Locuse L. Barton:

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Moseow, Idaho.

Hummer i kurrysås.

Tag ut köttet af två röda humrar ur skalet och lägg det i en låg kastrull, på hvars botten man lagt en tunn skifva delikat skinka med litet cavennepeppar och en tésked salt. Blanda 1 kopp hvit soppa och ½ kopp grädde och häll detta öfver köttet. Sätt det på elden och låt det koka ungefär en timme, tillsätt när som helst en dessertsked kurry och en dessertsked mjöl, hoprördt med litet spad, taget ur kastrullen; inom 3 minuter skall kurryn vara färdig att serveras. Några använda citronsaft till denna kurry, (jag gör det icke); man kan äfven utelemna grädden. Lägg en rand af risgryn rundt fatet, eller servera risgrynen särskildt.

Räksallat.

En burk räkor, 3 små bundtar selleri; blanda räkorna och sellerin; straxt innan såsen slås öfver, rör i ½ pt. vispad grädde.

Till fyllning.

Ett väl vispadt ägg, 1 tésked salt, 1 tésked tillblandad senap; tillsätt smält smör droppvis, tills blandningen blir tjock som grädde; bör vara lika tjock efter kokningen; tillsätt peppar efter smak.

mm Minnie Damels Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Watertown, South Dakota.

Tregulor af ett hårdkokt ägg till hvarje qts. räkor; rör dem tillsammans med en matsked smör och en matsked mjöl. Tillsätt en kopp mjölk och krydda efter smak. Litet muskott och svartpeppar förhöja smaken. Låt blandningen koka väl upp, tillsätt sedan räkorna och låt alltsammans blifva varmt och servera.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Kräftpaj.

Förväll 12 stora kräftor och tag ut köttet; skär så tunna skifvor som möjligt af gammalt bröd, bestryk dem vål med smör och lägg dem i litet mjölk. Lägg ett lager af detta bröd på bottnen af pajformen, så ett lager af kräftor, beströ det med salt. cavenne och en tunn citronskifva, skuren i små stycken, och lägg derofvan skifvor af godt, färskt smör, börja derefter med bröd igen och fortsätt som förut; lägg ett lager af bröd öfverst; baka pajen † timme. Räkor kunna nytjas i stället för kräftor. Till 1 dussin kräftor åtgår 1 fb smör.

L. B. Galleher Sewance, Tennessee.

Krabbor med mjuka skal.

Dessa böra bakas så snart som möjigt, sedan de blifvit fångade, emedan deras smak hastigt försämras, då de komma upp i luften. Välj ut de lifligaste krabborna, tag bort den fjäderartade substansen under de fläckiga sidorna af skalen, skölj dem i kallt vatten; låt vattnet rinna af, krydda med salt och peppar, rulla dem i mjöl och stek dem i smält fett.

Mrs L. Yullian En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Oklahoma City, Oklahoma.



250x998 ft.

Trädgårdsutställningsbyggnaden.

\$288,000.

Kötträtter.

ET finnes några allmänna råd angående kokningen af kötträtter, som böra vara af stor vigt för den unga husmodern, då de äro resultatet af mångårig iakttagelse.

Vid kokning af soppor slås kallt vatten på soppbenet. Då det kokar, blandas köttsaften med vattnet. Men vill man behålla saften gvar i köttet, så lägg det att koka i varmt vatten och håll vattnet oafbrutet i kokning, tills det är färdigt. Om mera vatten behöfs, tillsättes alltid kokande sådant. Tag bort skummet, så fort det bildas, emedan det eljest kokar in i köttet och förderfvar färgen. Köttet kokas sakta; man bör beräkna 20 minuter för hvarje pound färskt kött. Salt kött erfordrar längre tid. Salt kött lägges i kallt vatten, då det skall kokas, emedan saltet då utdrages under kokningen.

Vid rostning af kött bör man hafva stark eld och beräkna omkring tjugu eller tjugufem minuter per pound. Om köttet är segt, bör man använda längre tid och saktare eld.

Godt stufvadt kött.

Tag det magra öfverst på rundbiffen eller på refstyckena och skär i tärningar ungefär 2 tum i fyrkant, täck öfver köttet med mjöl och krydda med peppar och salt. Skär 1 eller 2 små lökar i skifvor och stek dem i grytan, der köttet skall stufvas, med litet fett eller stekflott, tills de blifva bruna. Lägg sedan i köttet, täck väl öfver, sätt grytan bakpå spisen och låt koka sakta 6 eller 7 timmar. Om såsen icke är tjock nog, då köttet skall serveras, så tillsätt litet mjöl, hvari man blandat ett litet stycke smör. Koka några morötter, skurna i skifvor på längden, och servera dem till denna rätt; äfven potatis — Írländsk eller söt — med skalen på. En god familjemiddag en kall eller regnig dag. Var noga med att hafva grytan väl öfvertäckt och använd sakta eld.

Mrs. James R. Glane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. San Francisco, California.

Köttpaj.

Tag köttstycken, hackade eller finskurna, tag en pastejform, täck bottnen med kalla potatisskifvor, lägg sedan i ett lager af köttet; krydda med salt, peppar, smör eller stekflott, derpå ett lager potatis o. s. v. Slå i hälften af en kopp kokande vatten, täck öfver med pastejdeg och koka pajen.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. St. Louis, Missouri.

Kryddadt oxkött.

Tag ett stycke magert oxkött och koka det till benet vill falla ifrån. Häll så mycket af spadet öfver köttet, att detta fullkomligt täckes deraf, tillsätt salt, peppar, jamaikapeppar, kryddnejlikor, kanel, ½ tésked af hvardera. Låt det stå tills det blifvit väl impregneradt. Pressa in det i ett tennkärl; det spad som stannar qvar skall bilda ett gelé öfver och i kärlet. Lägg ej större tyngder derpå, än att köttbitarne nätt och jemt hållas tillsammans.

Abo Annie E. M. Farniim. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Köttsouffle.

Gör 1 kopp gräddsås, krydda den med hackad persilja. Rör i såsen 1 kopp hackadt kött. När detta är varmt, tillsätt de vispade gulorna af 2 ägg, koka blandningen 1 minut och sätt den åt sidan att svalna. När den blifvit kall, tillsätt de 2 hårdvispade hvitorna, Baka soufflén i en form, bestruken med smör, omkring 20 minuter; servera omedelbart. Om den skall användas till frukost, kan man göra allt i ordning qvällen förut, utom att vispa ägghvitorna, som skola iröras straxt före bakningen. Soufflén serveras i samma kärl som den blifvit bakad.

Gräddsås till ofvanstående. En matsked smält, icke brynt, smör; rör deri 1 tésked mjöl, när detta är fuktigt, ihäll småningom 1 kopp mjölk och låt det koka upp; krydda med salt och peppar. Höns- eller kalfkött passar bäst till denna rätt, ehuru annat kött kan användas.

Mus Charles It Omestead

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Att göra segt kött mört; för 5 eller 6 lbs.

Lägg köttet i en lerskål med så mycket kallt vatten och ättika, lika mycket af hvardera, att det till hälften täckes der-

af; tillräckligt med peppar att afhålla flugorna, en morot, en rofva och en liten lök i skifvor, en selleristjelk, en persiljerot, ett muskottblad, tio kryddnejlikor, en tum kanel och några bitar citronskal. Vänd köttet flera gånger om dagen i laken och koka det sedan som beef a la mode, först brynande det med en half kopp mjöl; tillsätt sedan laken och tillräckligt kokande vatten för att göra en god sås; krydda efter smak och låt köttet koka deri ungefär tre timmar, hela tiden öfvertäckt; sila af qvarlefvorna af grönsakerna från såsen, innan den serveras. Kött och sås serveras varma med oskalad potatis eller andra grönsaker som föredragas.

Helief Coxon Grudläggare af de Amerikanska hushållsskolorna New York.

Halstrad biffstek

Sätt ett halster öfver heta kol. Ett halster af stål med smala stänger bör föredragas, enär de breda stängerna tyckas bränna steken. Tag en tallrik med litet smält smör på. När steken är färdig på den ena sidan, så lägg den på tallriken med den stekta sidan nedåt en half minut; halstra sedan den andra sidan och behandla den på samma sätt. Strö litet kryddor öfver den och bestryk den lätt med smör; sätt den ett ögonblick i ugnen och servera den genast på varma tallrikar.

Stekta biffstekar.

Skär litet fett från steken, lägg detta i en stekpanna och sätt den öfver elden; om stekarne icke äro riktigt möra, så bulta dem med en brödkafle, och när fettet är kokhett så lägg dem i, täck öfver pannan och stek dem vid liflig eld, tills ena sidan är färdig, strö litet peppar och salt öfver dem och vänd dem; stek dem löst eller hårdt allt efter smak och lägg dem på ett varmt fat; tillsätt högst ett vinglas kokande vatten eller catsup till såsen, låt den koka upp en gång och häll den på fatet med biffstekarne.

Biffstek.

Tag bort fettet från köttet och lägg det i en kastrull för att stekas; bulta steken, tag fett ur kastrullen och ös på steken, vänd den flera gånger tills den är färdig. Lägg upp den, krydda, täck öfver den och ställ den på ett ställe, der den kan hålla sig varm tills såsen är färdig.

Sås.

Lägg en matsked mjöl i kastrullen, rör om till dess det blir brunt och fritt från klumpar, tillsätt ½ pint mjölk, rör om väl och krydda.

Biffstek med lök.

Stek mör biffstek, skär sedan några lökar och brunstek dem i smör, lägg dem ofvanpå steken, som serveras varm.

Biffstek med tomater.

Stekes liksom den föregående; lägg ofvanpå steken väl kokta och kryddade tomater.

Biffstekpaj.

Tag några fina, möra stekar, bulta dem litet, krydda med en saltspade peppar och en tésked salt till 2 lbs. stek; lägg smörbitar stora som en valnöt öfver hela steken, strö en tésked mjöl öfver, rulla sedan ihop den och skär den i stycken, 2 tum långa; bestryk sidorna och bottnen af en tennform med en tjock pastejdeg; lägg i stekbitarne, häll i vatten, tills formen blir nästan full, tillsätt ett stycke smör, af ett äggs storlek, deladt i småbitar, strö en tésked mjöl öfver, tillsätt litet peppar och salt, lägg steknålar tvärs öfver formen, kafla ut en öfverskorpa ½ tum tjock, skär en skåra i midten; doppa fingrarne i mjöl och foga öfverskorpan och sidoskorpan noga tillsammans rundt hela kanten. Baka den en timme vid liflig eld.

Rostbiff.

Oxhareoch refstycken äro bäst att rosta. Krydda, strö litet mjöl öfver och ställ den i ugnen; Fräs ofta upp. För löst rostad biff är en fjerdedels timme pr pound regeln, men köttets beskaffenhet bör bestämma tiden. Afred stekflottet med brynt mjöl och tillsätt litet Worchestershiresås, om så önskas. Servera den i en såskopp. Några föredraga den röda saften som kommer ur köttet, då det skäres för. En lök, skuren i skifvor och lagd ofvanpå steken, medan den tillagas, gifver en fin smak. Tag bort löken före serveringen.

Eliza George Auburn, New York

Yorkshirepudding.

Blanda 4 matskedar mjöl med 1 pt. mjölk, 3 ägg, gulorna och hvitorna vispade hvar för sig, och litet salt. Gör smeten tunn. Baka den 10 minuter i en låg bleckform, lägg den sedan under gallret, der biffen rostas. Lemna puddingen i ugnen ett par minuter sedan biffen tagits ut. Häll bort allt fett, som är ofvanpå, innan den serveras.

Stufvadt oxkött.

Skär något slags oxkött i små bitar. Koka dem sakta i just så mycket vatten, att det står öfver dem. När de äro halfkokta, så tillsätt rå potatis, skuren i fina skifvor, några lökar och krydda efter smak. Koka tills spadet blir en tjock sås. Omkring 2 timmar äro nog.

Roastbiff med Yorkshirepudding.

Rosta biffen på ett galler, lagdt öfver en dropp-panna. Fyrtio minuter innan den är färdig häll puddingen i pannan under gallret, sedan flottet först silats af. Fortsätt rostningen, då fettet skall drypa på puddingen. Puddingen blir färdig lika fort som biffen. (Beräkna 15 minuter pr pound för löst halstrad biff, eljest 20). Skär puddingen i fyrkanter. Lägg upp köttet på ett fat med puddingsbitarne rundt omkring.

Gratinerad biff.

Tag salt oxkött eller rostbiff, tag bort senor och det feta, skär köttet i små stycken, ej mer än en half tum i fyrkant. Bestryk bottnen af en puddingform med en deg, gjord af fint krossade crackers och fuktad med mjölk; lägg sedan ett lager af kött. Krydda med peppar och salt och lägg smörbitar öfver. Lägg dylika lager omvexlande och öfverst crackerdeg, fuktad med mjölk. Innan den öfversta degen lägges på, tillsätt 1 kopp god sås eller mjölk och varmt vatten med en liten bit smör; lägg öfver en tallrik eller ett pajfat och baka 45 minuter. Tag bort betäckningen och låt skorpan brynas. — G. C.

Oxköttkaka.

Tag $3\frac{1}{2}$ pounds finhackadt kött, rundstek är bäst, 2 väl vispade ägg, 6 små, finkrossade crackers, 1 kopp söt mjölk, 1 stycke smör, stort som ett ägg, salt, peppar och salvia efter smak. Blanda det väl, lägg det i en blecklåda, lägg ett lock öfver och koka i $2\frac{1}{2}$ timme; fräs upp alltemellanåt med smör och varmt vatten.

Mus Frank H. Lannell Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Paj af oxkött.

Bekläd en panna med tjock deg. Skär upp de bästa bitarne af kallt kött, stufva dem i en timme, tillsättande salt, peppar, smör och litet lök. Lägg köttet i degen med omvexlande lager af hårdkokta ägg och smulor af gammalt bröd med litet sellerifrö. Häll såsen öfver blandningen, lägg deg öfverst och baka i en lagom varm ugn. Man kan tillsätta tomater, om man så vill.

Mrs. B. M. Harriwell, Sewance. Tennessee

Rundbiff, kryddad.

Tag 20 pounds rundbiff, näst vid soppbenet, 1 pt. groft salt, 1 tb brunt socker, jamaikapeppar, 1 matsked svartpeppar, lika mycket hela nejlikor och ett stycke kanel, 2 muskottnötter, 2 ozs. salpeter. Krossa alltsammans med en brödkafle och gnid väl in det i köttet. Lägg köttet i ett litet kärl och vänd det hvarje dag, under 20 dagar, om det är kallt, och 10 dagar i varmt väder. Koka det sedan i en väl tillsluten gryta i 4 timmar och tillsätt 1 lb smör på samma gång köttet lägges i. Den bör ätas

Mus J. Montgowerg Smith

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.

Mineral Point, Wisconsin.

Oxhjerta.

Tvätta det väl och fyll det på samma sätt som höns. Rosta eller baka det och servera det med tjock sås och vinbärsgelé. Ungefär en timme åtgår att rosta det.

Oxtunga.

Koka den sakta omkring två timmar, eller tills den blir mör; lägg den då i kallt vatten och skala af skinnet. Skär den i skifvor till frukost eller qvällsvard, när den kallnat. Inlagd tunga är god.

Korf.

Till hvarje pound magert kött tages 1 lb talg. Hacka det fint och krydda efter smak.

Öfvertäckt biff.

Tag rundbiff, skär den omkring 1 tum tjock. Lägg den i en dropp-panna och strö tjockt öfver med crackersmulor, täck öfver med smörbitar, krydda efter smak, fukta med varmt vatten, sätt in den i en varm ugn och baka den en timme. En utmärkt god rätt.

Biffomlett.

Hacka 3 lbs. rå biff. Blanda den med 4 ägg, väl vispade, en kopp krossade crackersmulor, litet smör, kryddor och grönsaker. Gör kakor af blandningen, rulla dem i crackersmulor, baka dem en timme. Skär dem i skifvor, när de kallnat, och servera dem till qvällsvard eller frukost.

Bakadt eller rostadt hjerta.

Skär ett hjerta midt itu, tag ut trådarne på insidan; tvätta det med varmt vatten, gnid insidan med peppar och salt och

ilägg en fyllning gjord af bröd och smör, fuktad med vatten och kryddad med peppar och salt; lägg bitar af smör ofvanpå, strö mjöl öfver, sätt det på en trefot i en dropp-panna, slå i en pint vatten för att fräsa upp det; rosta det sedan framför en stark eld eller i en het ugn, vänd det omkring och fräs upp det ofta. Det rostas eller kokes på en timme. När det är färdigt, tagdet upp, skär en citron i tunna skifvor och lägg den i pannan jemte en bit smör, rullad i en tésked mjöl; låt det brynas, tillsätt en liten tékopp kokande vatten, rör sakta om och servera i en såsskål.

Njure.

Skär njuren i tunna skifvor, strö mjöl öfver dem och stek dem bruna; när de äro färdiga, gör en sås i pannan genom att hälla af fettet, lägga i en liten bit smör, ½ pt. kokande vatten, peppar och salt och en matsked champignoncatsup. Låt såsen just koka upp, häll den öfver njuren och servera.

Inlagd biff.

Två lbs. magert kött, 1 matsked vatten, ¼ fb smör; krydda efter smak med salt, cayenne, stött muskott och svartpeppar. Skaffa ett vackert stycke magert kött, så fritt som möjligt från brosk m. m., och lägg det i en kruka, helst en med fastsittande lock, jemte en tésked vatten. Sätt på locket och sätt krukan i en kastrull kokande vatten, så att detta står 2 tum öfver krukan. Låt den koka sakta i 3½ timme, tag upp biffen, hacka den fint med en hack-knif, och stöt den väl i en mortel. Blanda så småningom deri all såsen, eller blott en del deraf, som runnit från biffen och litet skiradt smör; tillsätt kryddorna, lägg den i små krukor och ihäll äfven litet smält smör. Om mycket sås sättes till, kan det ej förvaras länge, hvilket deremot är fallet, om man använder mycket smör.

Kokt Rundbiff.

Se till att den ej är för stor och att den är väl ombunden rundtomkring. Omkring 12 eller 14 lbs. är lagom, och en stek af denna vigt fordrar 3 å 3½ timme för att koka. Lägg den i kallt vatten, emedan saften är af stort värde vid tilltagande af ärtsoppa — och låt den sakta koka upp. Koka den väl men icke fort och skumma ofta — som regel håll locket till krukan väl tillslutet. Köttet blir bättre, om det tages upp en eller två gånger, under det kokningen pågår. Koka morötter och rofvor att serveras till köttet; de kokas på ¾ af den tid, som åtgår för biffen.

Att nedsalta oxkött.

Tag 100 lbs. oxkött, 8 lbs. salt, 5 lbs. brunt socker, 5 pts. Orleans-sirup, 2 ozs. soda, 1 oz. salpeter, vatten, så att det står



ELLEN M. CHANDLER. Lady Manager World's Fair,

MRS. ALEX. THOMSON, Lady Manager World's Fair, Mt. Savage, Maryland.

MRS. M. R. KINDER. Lady Manager World's Fair, Miltord, Delaware.

MRS. THERESA J. COCHRAN, Alternate Lady Manager, World's Fair.



öfver köttet. Blanda tillsammans en del af saltet och sockret, gnid hvarje köttbit dermed och lägg den i tunnan, sedan denna täckts med salt. När allt köttet är ilagdt, så tillsätt återstoden af saltet och sockret. Upplös sodan och salpetern i varmt vatten och häll öfver köttet. Låt det ligga i laken; låt de stycken som äro afsedda till torkning ligga qvar i 3 veckor, lägg dem i friskt vatten under en natt och häng sedan upp dem till torkning. Afhäll emellanåt laken från det nedsaltade köttet, hetta upp den tills kokpunkten nås, skumma och slå den tillbaka öfver köttet när den svalnat. Jag har hållit kött godt flere månader på detta sätt.

Lawer D. Worley Ombud för verldsutställningen.
Ellettsville, Indiana.

Att nedsalta oxkött, så att det står sig i åratal.

Skär upp ¼ af oxen. För hvarje 100 lbs. tag ½ peck groft salt, ¼ lb salpeter, samma vigt saleratus, och en qt. sirup eller 2 lbs. groft, brunt socker. Muskott, kryddnejlikor och Jamaika-

peppar tillsättas för kryddadt oxkött.

Strö något af saltet på bottnen af en pickles-kagge eller tunna; ilägg sedan ett lager af kött, beströ det med salt, lägg sedan ett nytt lager af kött, och så kött och salt omvexlande, tills köttet är slut. Låt det ligga öfver natten. Upplös saleratus och salpetern i litet varmt vatten och häll ibland sockret eller sirupen, häll blandningen öfver köttet, tillsätt vatten så att det står öfver köttet, lägg en tyngd på köttet för att hålla det under laken. Köttet kan användas efter 10 dagar. Denna metod användes för vinterkött. Något mera salt måste användes vid varm väderlek.

Tag laken från köttet emot våren, koka upp den, skumma

den och slå den tillbaka på köttet, sedan den svalnat.

Oxtunga och delar som skola rökas blifva goda om de inläggas i denna lake. Oxlefver, som lagts i denna lake under 10 dagar och sedan gnides torr och rökas, är mycket god. Skär den i skifvor, som stekas eller rostas. Saltad oxbringa kan rökas och är mycket god sedan den blifvit kokt.

Magra stycken af oxkött, skurna från bakre fjerdedelen, äro lämpliga till rökning. Man kan äfven taga några vackra

stycken af främre fjerdedelen.

Sedan köttet har legat i laken 10 dagar eller mera, så gnid det torrt och häng det i en spis, der det eldas med ved, eller gör en dämpad eld af sågspån eller stickor och låt det rökas under 10 dagar, gnid sedan in fin svartpeppar i hvarje stycke, för att afhålla flugorna och häng det på en torr, mörk och kall plats. Efter en vecka är det färdigt att användas. Förvaradt i ett

starkt, groft, brunt papper, lindadt omkring köttet och hopklistradt, håller det sig länge.

Tungor rökas på samma sätt. Häng dem på ett snöre, draget genom rotändan. Kryddad lake till rökadt oxkött eller

tunga är allmänt omtyckt.

For beqvämlighetens skull kan man göra saltlake till oxkött, och ställa den i källaren, så att man kan nedsalta kött när som helst. Köttet bör qvarligga 3 eller 4 dagar.

Salt kokt kött.

Om köttet är för salt, så lägg det i kallt vatten och låt det koka sakta några timmar, beroende på styckets storlek. Om köttet icke behöfver urvattnas, bör vattnet vara varmt, då köttet lägges i.

Att koka salt kött.

Lägg köttet i så mycket vatten, att detta når öfver köttet, låt det koka sakta och skumma väl bort allt fettet. Många tycka, att köttet blir bättre, om potatis, rofvor och kål kokas tillsammans dermed. I så fall måste grönsakerna vara skalade och allt fettet omsorgsfullt afskummas, så fort det bildas. Koka i 10 minuter för hvarje pound kött.

Ett utmärkt sätt att servera kallt oxkött.

Skär kall rostbiff i skifvor, slå sås öfver dem, så att de täckas deraf, samt ett vinglas catsup eller vin, eller en citron, skuren i fina skifvor; om ingen sås finnes till hands, så tag litet varmt vatten och en temligen stor bit smör jemte en tésked eller mera brynt mjöl; lägg detta i en väl öfvertäckt kastrull och låt det koka sakta i ½ timme. Tillsätt, om Ni vill, sedan köttet lagts i såsen, en purjolök, skuren i tunna skifvor, jemte en bundt hackad persilja, och servera kokt potatis eller potatismos dertill. Detta är lika godt som biff à la mode.

Kallt oxkött kan äfven serveras skuret i fina skifvor, garneradt med persiljestånd och med tillagad senap och tomato-catsup. Om ej ny potatis finnes, så servera potatismos dertill, samt mogen frukt eller paj, eller bådadera vid en liten familje-

middag.

Stufvad oxtunga.

Tag kokt tunga, skär den i tjocka skifvor, och stufva den i en tjock brun sås.

En billig köttpaj-middag.

Tag 1 pound rundbiff, skär den i små fyrkanter och stufva dem, tills de blifva riktigt möra, med tillsats af en smörbit stor som ett ägg. Tag omkring 3 pts. köttspad och afred det med mjöl till sås; tillägg några crackers eller varma jästpulver-biscuits och servera rätten på ett fat.

Mers. Word Loughborough Battle Creek, Mich.

Kaka af kött.

Tre pounds hackadt ox- eller kalfkött, 1 pt. mjölk, 2 ägg, 5 krossade cracker, salt, peppar och salvia efter smak. Baka 3 timmar i en lindrigt varm ugn.

Mary S McNeal. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Guthrie, Oklahoma.

Tunga på rostadt bröd.

Hacka kall kokt tunga fint, tillsätt gulan af 1 ägg och litet grädde. Låt alltsammans koka upp och bred det tjockt öfver några väl rostade brödskifvor, bestrukna med smör. Servera med ens.

Köttbullar.

Hacka köttet lika fint som till korf, blanda i litet brödsmulor, 1 ägg och kryddor. Gör bullar deraf, bestryk dem med vispade ägg, rulla dem i brödsmulor och stek dem. Gör sås af buljongsubstans, sätt arom på den med catsup. De äro goda, både varma och kalla.

Tunga eller höns i gele.

Skär en kokt tunga i skifvor. Upplös 1 oz. gelatin i ½ pt. vatten; häll deri 1½ pts. af det spad, hvari kalfkött kokats, och krydda. När detta börjar svalna och blifva likt gelé, så häll något deraf på bottnen af ett tenn- eller lerkärl, så ett lager af den skurna tungan, och så vidare tills kärlet är fullt. Sätt den att stelna på ett svalt ställe; tag upp den ur kärlet, när den är färdig, och skär den i skifvor med en skarp knif. Garnera med selleri. Om höns användes, så tag ut alla benen och gå till väga på samma sätt.

Kokt tunga med gele.

Koka tungan tills den blir mör, lägg henne sedan i en kastrull jemte 2 lökar, ett sellerihufvud, 4 kryddnejlikor, salt och peppar; häll i så mycket af spadet, hvari den kokats, att det står öfver alltsammans; tillsätt 1 glas konjak, en matsked socker, en knifsudd muskott, en bundt timjan och en bundt persilja. Låt det koka sakta i två timmar. Tag ut tungan, sila spadet och lägg deri en dosa af Cox's gelatin, som uppmjukats

i en bägare kallt vatten; uppvärm det och häll det öfver tungan. Servera den kall.

Alice B. C. asttermon

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Louisville, Ky.

Frukost-middagsrätt.

Jag samlar öfverblifna bitar af stek eller andra kötträtter och hackar dem fint, tillsätter sedan 1 pint krossade crackers, 1 vispadt ägg, sås, om jag har någon, och tillräckligt med mjölk för att fukta alltsammans, litet smält smör, om köttet icke är fett, salt och kryddor efter smak, trycker ned alltsammans i en form och kokar det ungefär en timme. — Miss — , Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Lakeport, New Hampshire.

Boston-sylta.

Ett fb pipig våm, 1 ägg, 2 matskedar mjölk, 1 matsked mjöl, ½ tésked salt, ½ saltspade peppar. Vispa ägg, tillsätt mjöl, salt, peppar, mjölk. Om våmmen icke har legat i kallt vatten under natten, så häll kokande vatten öfver honom, låt honom kallna och torka honom med en handduk. Lägg honom på degen med den släta sidan ned, och sedan i en panna med smält fläskflott och stek honom tills han fått en vacker brun färg; lägg återstoden af degen på den pipiga sidan, vänd honom om och stek på samma sätt. Lägg honom på ett fat med den släta sidan nedåt.

Miginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut

Frikasse af våm.

Skär ett pound sylta i smala skifvor, häll en liten kopp vatten eller mjölk deröfver, tillsätt en bit smör, stor som ett ägg, strö öfver en stor tésked mjöl, eller blanda detta med smöret; krydda med peppar och salt. Låt alltsammans koka sakta en half timme; serveras varm. Om den blandas med en bundt finskuren persilja, får den bättre smak.

Halstrad våm.

Bered våmmen så, som när den skall stekas, lägg den på ett halster öfver en liflig koleld och halstra den sakta; när den ena sidan blifvit brun, så vänd den andra sidan upp (den måste vara nästan färdig innan den vändes); lägg upp den på ett varmt fat, bestryk den med smör, och tillsätt litet catsup eller ättika till såsen, om så behagas.

Frikasse af tunga.

En kokt tunga skäres i skifvor och stekas i smör. Lägg sedan skifvorna i god sås jemte litet färska grönsaker, muskott och andra grönsaker efter smak. Koka dem sakta ungefär en timme, afred sedan såsen med mjöl, smör och gulorna af två ägg.

Kokt fårlår.

Skär af lårbenet, skrapa leden och tvätta köttet, lägg det i en gryta jemte salt och häll kokande vatten öfver. Lät det koka några minuter; skumma ytan ren; flytta grytan till sidam af elden, och låt köttet koka sakta, tills det är färdigt, 2 till $2\frac{1}{2}$ timme. Använd icke gaffeln för att undersöka om köttet är färdigt eller ej, all köttsaften går förlorad, om man så gör. Servera med skiradt smör. — G. C.

Rostad sadel af får.

Tag en fårsadel, något salt. Skär och skrapa bort det öfverflödiga fettet och se till att kötthandlanden delar köttet riktigt, emedan derigenom mycket besvär inbesparas för den, som skall skära för vid bordet. Haf i ordning en vacker klar eld, lägg i kö;tet, beströ det med mjöl och fräs väl upp det, till det är färdigt.

Halstrade fårkotletter.

En fårsadel, peppar och salt, ett litet stycke smör. Skär kotletterna från en vacker, mör fårsadel; tag bort en del af fettet och gif dem en vacker form; bulta dem lätt och jemna deri; sätt halstret öfver en liflig, klar eld, gnid stängerna med litet fett och lägg på kotletterna. Vänd dem ofta medan de halstras, och inom ungefär 8 minuter skola de vara fändiga. Krydda med peppar och salt, lägg upp dem på ett mycket varmt fat. Gnid litet smör på hvarje kotlett och servera dem genast medan de äro varma.

Stekta fårkotletter.

Skär några fina fårkotletter utan mycket fett, gnid in båda sidorna med en blandning af salt och peppar, doppa dem i hvetemjöl eller krossade crackers och stek dem i smält ister eller stekflott; när båda sidorna äro brunstekta, så lägg dem på ett varmt fat, häll ett vinglas varmt vatten i pannan, rör i en tésked brynt mjöl, låt det koka upp med ens och servera det tillsammans med köttet.

Rostad frampart af lam.

Lamkött, litet saltadt. För att köttet skall hafva sin rätta smak, får det ej vara gammalt, tid att kallna är allt hvad som behöfs, och skulle köttet vara något trådigt, är dock saften och aromen ojemförligt finare än hos kött af lam, som varit slagtade två eller tre dagar. Gör upp elden i god tid, så att den må vara klar och liflig, när steken sättes på. Sätt den på tillräckligt afstånd, så att fettet ej fattar eld, och fräs upp oupphörligt, tills tiden är inne att servera. Köttet skall vara väl genomstekt, utan att vara upptorkadt, och icke det ringaste spår af röd sås får synas, såsom hos rostadt får; denna regel gäller alla köttsorter af unga djur. Servera den med litet sås gjord i dropp-pannan, densamma som till andra rostade stekar, och en skål med myntsås.

Rostadt fårkött.

Ett lår eller en sadel af 10 lbs. vigt behöfver rostas 2½ eller 3 timmar' Lägg köttet i pannan jemte litet mjöl, vatten och salt. Strö mjöl öfver det, när det är färdigt. Fräses väl upp i sitt eget flott.

"Irish Stew."

Stufva några fårkotletter tills de äro till hälften kokta, tillsätt då några finskurna lökar, några klufna potatis och en finskuren morot. Afred den något, straxt innan den lägges upp.

Hackadt fårkött eller brynt biff.

Skär litet magert kött från ett fårlår. Hacka det fint, krydda, tillsätt litet hackad persilja eller lök, och $\frac{1}{4}$ lb. brödsmulor. Fukta med litet ättika och köttsaft, lägg det på ett fat med några brödsmulor öfverst jemte något smör i små bitar. Bryn det i ugnen.

Kalfbräss.

Två eller tre kalfbräss, ½ pint buljongsubstans af kalfkött, hvitpeppar och salt efter smak, en liten bundt frisk lök, en knifsudd stött muskottblomma, en afredning af smör och mjöl, 2 ägg, nära ½ pint grädde, 1 tésked hackad persilja, ett grand rifven muskott.

Beredningssätt: Vattna ur kalfbrässen i ljumt vatten och lägg dem i en kastrull med så mycket vatten, att det når öfver dem; låt dem koka i 10 minuter, tag sedan upp dem och lägg dem i kallt vatten. Smörj dem nu med ister, lägg dem i en gryta, tillsätt soppsubstansen, kryddor, lök, muskottblomma samt afredningen af smör och mjöl och låt dem sakta koka i å timme eller 20 minuter. Vispa ägget tillsammans med grädden, blanda dermed den hackade persiljan och den rifna muskotten. Lägg detta tillsammans med de öfriga ingredienserna; rör om det väl tills det blir varmt, men låt det ej koka upp sedan grädden blifvit tillsatt, emedan det då vill ysta sig. Haf i beredskap några kokta sparrisknoppar, tillsätt dessa och servera kalfbrässen.

Lamstek doppad i ägg och sedan i skorp- eller brödsmulor samt brunstekt, ger omvexling åt frukostbordet. När man dertill får kokad sötpotatis, godt kaffe och rostade smörgåsar eller majskakor, kan man börja dagen med godt mod.

Att rosta kalfkött.

Skölj köttet i kallt vatten; om nagon del är blodig, så tvätta den väl; gör en blandning af peppar och salt, beräknande en stor tésked salt och en saltspade peppar för hvarje pound kött; gnid köttet torrt; ingnid kryddorna väl öfverallt, forma det fint och fäst ihop det med steknålar, sätt det på ett stekspett eller lägg det i en panna, belägg hela öfre ytan med smörskifvor, strö litet mjöl öfver, häll litet vatten i pannan att fräsa upp med och rosta det framför elden i en Holländsk ugn eller reflector, eller sätt in det i en het ugn; fräs upp det allt emellanåt; om det behöfs, så vänd det så att alla delar blifva stekta; om vattnet tager slut, så tillsätt mera, så att ej såsen brännes, beräkna 15 minuter för hvarje pound kött; ett stycke som väger 4 eller 5 pounds erfordrar således 1 timme elles 1 timme och en qvart.

Kalfkottletter.

Skär kotletterna omkring en tum tjocka; bulta dem platta med en brödkafle, lägg dem i en panna, slå kokande vatten öfver dem och sätt dem öfver elden i 5 minuter; tag dem sedan upp och gnid dem torra, blanda en matsked salt och en téksked peppar för hvarje pound kött; gnid in hvarje kotlett härmed, doppa dem sedan, först i vispade ägg och sedan i krossade crackers, så länge smulorna fastna; till slut stek dem i smält ister eller stekflott; eller rosta dem. Då de rostas, lägg litet färskt smör på ett stekfat; rosta kotletterna tills de äro färdiga, öfver en klar, liflig koleld (låt det ske sakta, på det de må blifva väl anrättade) lägg dem sedan i smöret, vänd dem omsorgsfullt 2 eller 3 gånger deri och servera. Eller doppa kotletterna i en smet, gjord af 1 ägg vispadt tillsammans med 3 tékopp mjölk och så mycket hvetemjöl som behöfves. Eller doppa dem helt enkelt, utan att förvälla dem, i hvetemjöl, smält litet ister eller stekflott i en stekpanna, lägg kotletterna i och vänd dem så snart den ena sidan antagit en vacker, brun färg När alla äro färdiga, tag dem upp, slå litet varmt vatten i pannan och häll det på fatet tillsammans med kotletterna.

Eller gör en mjölsås sålunda: Sedan de äro stekta efter sista anvisningen, lägg ännu 1 matsked fett i pannan, låt det blifva kokhett; gör en tunn smet af en liten matsked hvetemjöl och kallt vatten; lägg litet mera peppar och salt i såsen, rör sedan i smeten så småningom; rör om den tills den är kokt och vackert brun; häll den då öfver köttet eller på fatet; är den för tjock, kan kokande vatten tillsättas.

Kalfkotletter.

Två eller tre kalfkotletter, ägg och brödsmulor, 2 matskedar hackad kyndel, salt och peppar efter smak, litet rifven muskott.

Skär kotletterna omkring \(^3\) tum tjocka, klappa ut dem och pensla \(^6\) fver dem med en \(^3\)gg-gula, doppa dem i br\(^6\)dsmulor och hackade gr\(^6\)nsaker. Krydda med peppar, salt och rifven muskott, och bind in hvarje kotlett i ett papper, doppadt i sm\(^6\)r. Rosta dem och s\(^6\)and dem till bordet med sm\(^6\)lt sm\(^6\)r god s\(^8\)s.

Kalffilet.

Ilägg samma slags fyllning som hos fogel; fyllningen lägges i hålet efter det uttagna benet. Rosta den vackert brun och servera med brun sås.

Filet af kokt kalf.

Bind ett snöre rundt omkring och lägg den i en mjölad duk. Lägg den i kallt vatten och låt den koka 2½ timme. Servera med ostron eller äggsås.

Kalfbringa med köttfärs.

Tag bort brosk och ben, bred köttfärs öfver bringan, rulla den hårdt samman och bind ett snöre hårdt om. Låt den koka, tills den blifvit mör, hvilket tager ungefär 3 timmar, tag då bort tyget, torka och glasera den. Skär den i skifvor.

Rostad kalfsadel.

Gör en fyllning och lägg in i sadeln, bind sedan ihop den. Lägg den i dropp-pannan jemte litet vatten. När den är nästan färdig, beströ den med mjöl och frås upp med smör. Tillsätt litet mera vatten och gör en vacker brun sås.

Kokt kalfsadel.

Lägg en kalfsadel i en gryta med kallt vatten; låt den koka sakta ungefär 2 timmar. Tag bort skummet, så fort det bildas, och servera med persilja och smält smör.

Kalfpastej.

Skär litet kalfkött i små stycken och koka det tills det blir mört i 2 eller 3 qts. vatten. Krydda under kokningen. Tag upp köttet och gör en mjuk biscuitdeg med soda eller jästpulver. Lägg denna deg i spadet skedvis och låt den koka 10 eller 15 minuter. Köttbitarne böra serveras på samma fat som pastejen.

Pastej af ox- eller kalfkött.

Gör en deg ungefär som till tébiscuits, blott litet kortare. Belägg en djup pajtallrik eller ett fat med degen. Tag kalla, stekta eller kokta, köttstycken som blifvit öfver, lägg i ett lager af kött, strö öfver tjockt med crackersmulor. Krydda efter smak, tillsätt ett stycke smör, stort som ett ägg. Häll i nog vatten att väl fukta crackersmulorna. Lägg deg öfverst. Baka ungefär en timme i medelvarm ugn. Servera med potatismos; den är äfven god kall till frukost eller qvällsvard.

Pressadt kalfkött.

Koka 2 eller 3 lbs. kalfkött tills det blir mört. Skär eller hacka det i små stycken och pressa det i ett sten- eller djupt tennkärl. Lägg ½ oz. gelatin i spadet som köttet kokades i, och häll denna sås öfver köttet. Det både smakar och ser bra ut. Skäres i skifvor med en skarp knif, när det blir kallt.

Fylld kalffilet med skinka.

Tag ut benet från köttet; rulla det och fäst ihop det med steknålar. Bind säkert med mjuka snören. Fyll håligheten efter benet med en köttfärs af skorpor, hackadt fläsk, timjan och persilja, krydda med peppar, salt, muskott och en nypa citronskal. Lägg öfverst tunna skifvor af kall kokt, fet skinka eller salt fläsk, hållande den på sin plats medelst trådar som löpa rundt köttet i alla riktningar. Lägg den i en gryta med 2 koppar kokande vatten och koka den sakta och stadigt i 2 timmar. Tag den då ur grytan och lägg den i en dropp-panna. Tag bort trådar och snören. Pensla köttet på alla sidor med råa ägg, strötjockt med krossad crackers deröfver och sätt det i ugnen ½ timme, ofta fräsande upp med sås från grytan. När det är väl brynt, så lägg det på ett varmt fat med fläsket rundt omkring. Sila och afred såsen och servera den i en såskopp.

Kalfbräss.

Tre kalfbräss, ägg och brödsmulor, smält smör, 3 rostade brödskifvor, brun sås. Välj stora, hvita kalfbräss, lägg dem i varmt vatten för att draga ut blodet och höja färgen; låt dem ligga qvar något mera än 1 timme, lägg dem sedan i kokande vatten och låt dem koka sakta omkring 10 minuter, hvilket gör dem fasta. Tag dem ur, låt dem afrinna, pensla öfver ägget, strö öfver brödsmulor, doppa dem i ägg igen och så åter i brödsmulor. Dryp litet smält smör på dem, sätt in dem i en måttligt varm ugn och baka dem i nära ¾ timme. Tag 3 rostade brödskifvor, lägg kalfbrässen på dem och häll en god brun sås omkring, men icke öfver dem.

Bakade kalfbräss med fläsk.

När kalfbrässen blifvit rengjorda, drag genom hvardera 4 mycket smala fläskstycken, ungefär så stora som en tändsticka, lägg dem i kallt vatten 5 eller 10 minuter, sedan i varmt vatten och låt dem koka 20 minuter. Tag upp dem, bestryk dem med smör, beströ dem med salt, peppar och mjöl och baka dem 20 minuter i hastig ugn. Servera dem med gröna ärter, väl afsilade, kryddade med salt och smör och hopade i midten af fatet. Lägg kalfbrässen rundt omkring ärterna och häll äggsås rundt kanten af fatet. Servera med persilja.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston, South Carolina.

Stekt kalflefver.

Skär lefvern i tunna skifvor, förväll den, låt vattnet afrinna, rulla den i crackersmulor och stek den i smält smör. Tillsätt litet vatten och kryddor och gör en god sås.

Stufvad lefver.

Koka den nästan färdig, hacka den fint, stufva den tills den blir mör. Krydda efter smak. Servera den på rostadt bröd till frukost.

Bakad lefver.

Låt smörja en hel kalflefver med ister hos kötthandlanden; lägg på bottnen af formen ett underlag af finhackade grönsaker, bestående af kål, rofvor och lök, lägg deri ett lagerbärsblad eller 2 skifvor salt fläsk och lefvern ofvanpå alltsammans; tillsätt vatten, så att det står öfver grönsakerna; sätt in formen i ugnen och låt alltsammans bakas sakta i en timme; tag så upp lefvern, sätt vatten till det som är qvar i pannan och gör sås, låt den koka ofvanpå ugnen, sila den och häll den öfver lefvern.

vid verldsutsfällningen.
Minneapolis, Minn.

En af de lédande damerna

Rissoller.

Hacka kallt höns-, kalf- eller oxkött, tillsätt litet sås och kryddor jemte litet timjan eller hackad lök, litet brödsmulor, smält smör och 1 eller 2 ägg. Forma bollar häraf, tillplatta dem med handen och stek dem i smör eller olja.

Kalffärs.

Hacka kallt kalfkött fint, lägg det i en kåstrull jemte en kopp mjölk eller vatten. Krydda och tillsätt litet smör och afredning. Servera den med några skifvor väl rostadt bröd.

Stufvadt kalfkött.

Tag ett vackert stycke kalfkött eller en bog. Stek köttet i en gryta med litet smör; när det blifvit brunt, så tillsätt vatten och låt det koka sakta; tag upp det när det är färdigt och afred såsen med mjöl, tillsätt smör eller grädde, som till frikassé på höns; häll såsen öfver köttet. Lika godt som höns. Tre lbs. kalfkött räcker till middag för 8 personer.

Kaka af kalf.

(En passande rätt vid utflykter.)

Några skifvor kallt rostadt kalfkött, några skifvor kall skinka, 2 hårdkokta ägg, 2 matskedar hackad persilja, något peppar, godt köttspad eller soppsubstans.

Skär bort hela den bruna ytan från köttet och skär äggen i skifvor. Tag en vacker form, lägg kalfkött, skinka, ägg och persilja i lager, med litet peppar emellan hvardera, och när formen är full, så tag någon stark soppsubstans och mätta puddingen väl dermed. Låt den bakas ½ timme, och hvälf ur den sedan den kallnat.

Kalfpastej.

Skär kalfbringa i små stycken och lägg dem i en kastrull jemte så mycket varmt vatten, att det står öfver dem; tillsätt en matsked salt och sätt kastrullen på elden; tag bort skummet så fort det bildas; när köttet är mört, så lägg det på ett fat att kallna; tag bort alla små ben; smörj ett tenn- eller stenfat eller en puddingform med smör, belägg den med en pastejdeg, fyll den till hälften med det förvällda köttet, öfvertäck detta med smörbitar af en valnöts storlek, strö på peppar och så mycket hvetemjöl, att ytan blir hvit, fyll sedan formen nästan till brädden med det spad hvari köttet kokats; gör en porös deg till lock på skorpan, nära ½ tum tjock, gör ett snitt i midten och små inskärningar på sidan; lägg några steknålar tvärs öfver pastejen, lägg degen på, afskär kanterna nätt med en knif; låt pastejen bakas 1 timme vid hastig eld. En kalfbringa är tillräcklig för två 2-gt. formar med pastej. ½ lb vackert salt fläsk, skuret i tunna skifvor och förväldt tillsammans med köttet, ger bättre smak, och helt litet, om ens något, smör behöfves till pastejen; om fläsk nytjas, behöfves intet annat salt.

Kokt kalfhufvud (utan skinn).

Kalfhufvud, vatten, något salt, 1 matsked smält smör, 1 matsked hackad persilja, peppar och salt efter smak, en mat-

sked citronsaft.

Sedan hufvudet blifvit väl rensadt och hjernan uttagen, så lägg det i hett vatten. Lägg äfven hjernan i varmt vatten ungefär en timme. Lägg hufvudet i en kastrull med så mycket kallt vatten, att det täckes deraf; tillsätt litet salt när det kokar, tag bort skummet så fort det bildas och koka hufvudet tills det är mört. Koka hjernan, hacka den, blanda den med smält smör, hackad persilja, peppar, salt och citronsaft i ofvannämnda proportioner. Tag upp hufvudet, flå tungan och lågg den på ett litet fat med hjernan omkring. Haf i beredskap litet persilja och smör att hälla öfver hufvudet och det öfriga; sänd det till bordet i en terrin. Salt eller rökt skinka, salt fläsk eller svinhufvud serveras till kalfhufvudet. Hjernan hackas understnndom jemte hårdkokta ägg.

Kalfsylta.

Koka ett kalfhufvud i så mycket vatten, att det täckes deraf, tills köttet släpper benen; flytta det då med en skumslef i en träbunke eller ett tråg; tag bort alla benpartiklar, hacka det fint, krydda med peppar och salt; en rågad matsked salt och en tésked peppar är nog; tillsätt, om så önskas, en matsked finhackade färska grönsaker; lägg en duk i ett durkslag och det hackade köttet i den; vik duken väl öfver köttet, lägg en tallrik öfver och på den någon lämplig tyngd. När press-syltan kallnat, skäres den i tunna skifvor, användes till qvällsvard eller påbredda smörgåsar. Stryk blandad senap på hvarje skifva.

Kalf brässcroquetter.

Ett doz. kalfbräss, en kopp hjerna; koka kalfbrässen tills de äro nära färdiga — vanligtvis en timme — krossa dem till mos och låt dem svalna; koka hjernan i litet smör; låt den svalna och blanda den med kalfbrässen, krydda med salt, peppar, smör, ½ pt. grädde och 3 ägg; gör bollar af blandningen, rulla dem i crackersmulor och stek dem i mycket flott.

Mrs S.ov. M. R. Malltrews Indianapolis, Indiana.

Kalfbrässtårtor.

Koka kalfbräss 20 minuter, skär dem i små bitar och koka dem fullständigt; krydda med salt, peppar, smör och grädde, rör i vispade ägg, då de äro färdiga att fyllas i tårtorna; ätas varma.

Mrs Sar. M. R. Malltrews

ndianapolis, Indiana.

Gratinerade kalfbräss.

Ett dussin kalfbräss, 1 kopp hjerna, 1½ pt. grädde, 1 burk champignoner; koka kalfbrässen väl; koka hjernan i litet smör. Blanda kalfbräss, hjerna och champignoner, krydda med salt, peppar, och smör. Lägg omvexlande lager af blandningen och crackersmulor i en puddingform; baka och servera dem på samma sätt som gratinerade ostron.

Mrs Bor. M. R. Malltrews Indianapolis, Indiana

Galantin.

För fjäderfä, lum, kalf, gris. Skär en kalfbringa 14 eller 15 tum lång, och från 8 till 10 tum bred. Tag bort ben och brosk, hvilka skola användas till det spad, hvari galantinen kokas. Gör köttfärs af 1 lb. kalfkött, tillsätt några tunna skifvor kall kokt skinka eller tunga, hacka allt tillsammans fint; krydda med salt, peppar, persilja, litet muskott, citronskal och en liten lök. Tillsätt bar bar bröd, blött i kallt vatten och pressadt torrt i en servett; blanda allt väl. Bred ett lager köttfärs på kalfbringan, ett lager af mycket tunna fläskskifvor, med en tunn skifva kokt skinka eller tunga här och der. Strö deröfver några skalade pistacienötter, lägg ett nytt lager af köttfärs, rulla ihop galantinen, omlinda den med ett hvitt snöre och sy in den i ett stycke tunn nettelduk, lägg den i ett spad, kokt på benen m. m., tillsätt vatten, så att den täckes deraf, 2 eller 3 små morötter, 1 liten rofva, 6 selleristjelkar. Koka den sakta 4 timmar, låt den stå i grytan, tills den är nästan kall, tag då upp den, drag åt tyget, lägg någon lätt vigt på den och ställ den på en kall plats. Skumma spadet, sila och klara det, tillsätt saften af 1 citron, koka det till gelé. Tag bort tyget, lägg galantinen på ett djupt fat och häll geleet öfver den. Servera den med gelé, skuren i tunna skifvor. Garnera med persilja, eller rensad krasse. Ostron kunna blandas i köttfärsen, eller läggas i med den skurna skinkan, då nötterna kunna utelemnas.

hus. Gw. L. B. Morris. Hartford, Connecticut.

Höns- eller kalfkött med kurrysås.

Flå en ung höna, skär upp den och rulla hvarje stycke i en blandning af 1 matsked mjöl och ½ matsked kurrypulver. Skär 2 eller 3 lökar i skifvor och bryn dem lätt i smör, tillsätt sedan köttet och stek allt tillsammans tills det börjar blifva brunt. Lägg då alltsammans i en kastrull, ihäll vatten, så att det täckes deraf, och låt det koka sakta i 2 timmar. Lägg rostade brödskifvor rundt serveringsfatet.

Hackadt kalfkött med ägg.

Finhacka öfverlefvor af kallt rostadt kalfkött. Fukta dem med såsen eller vatten. När köttet är varmt, slå deri 3 eller 4 ägg, allt efter mängden af kött, och så snart de äro kokta, irör en sked smör och servera fort. Strö i litet persilja, om så ön. skas. För att öka qvantiteten kan ½ kopp brödsmolor tillsättas-

Kokta kalffötter med persilja och smör.

Två kalffötter, 2 skifvor skinka, 2 oz. smör, 2 matskedar citronsaft, salt och hel peppar efter smak, 1 lök, 1 bundt kyndel, 4 kryddnejlikor, 1 knifsudd muskott, vatten, persilja och smör.

Tag 2 hvita kalffötter, tag bort benen till första leden och lägg dem i varmt vatten i 2 timmar. Lägg sedan skinkan, smöret, citronsaften och alla kryddorna i en kastrull, lägg i fötterna och häll dit så mycket vatten, att det täcker det hela. Låt det koka sakta omkring 3 timmar; tag upp fötterna, lägg dem på ett fat med persilja och smör öfver.

Spadet, hvari det kokas, bör silas och förvaras i något kärl;

det är särdeles användbart som tillsats till såser m. m.

Kalflefver och skinka.

Två eller 3 lbs. lefver, skinka, peppar och salt efter smak, ett litet stycke smör, mjöl, 2 matskedar citronsaft, ¼ pt. vatten-

Skär lefvern i tunna skifvor och tag lika många skifvor skinka; stek skinkan först och lägg den på ett varmt fat fram, för elden. Stek lefvern i flottet af skinkan, sedan man kryddat det med peppar och salt och strött litet mjöl deri. Vänd lefvern då och då, så att den ej brännes; när den är färdig, så lägg lefver- och fläskskifvorna vexelvis rundt hela fatet. Häll af fläskflottet, lägg i smöret, mjölet, citronsaften och vattnet, låt det koka upp, och häll det i midten af fatet.

Kaka af kalf.

Förväll 2 lbs. magert kalfkött, hacka det fint jemte ¼ lb. salt fläsk eller skinka, tillsätt fyra stötta smörcrackers, 2 vispade ägg, 2 téskedar salt, 1 tésked peppar och ½ tésked muskott. Fukta detta med köttsaft, gör en oval kaka deraf och lägg denna i en låg panna. Tillsätt litet af spadet. Baka tills kakan blir brun; fräs upp den ofta. Servera den varm eller kall, skuren i skifvor.

Alice J. Wholen. En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Ogden, Utah.

Kalfcroquetter.

En kopp kokta risgryn, 1 kopp finhackadt kalfkött, 1 tésked salt, peppar, 2 matskedar smör, ½ kopp mjölk, 1 ägg. Sätt mjölken på elden, ilägg köttet, risgrynen och kryddorna. När detta kokar, tillsätt ägget väl vispadt, och rör en minut. Forma sedan croquetterna som päron och stick in en nejlika i blomändan. Doppa dem i vispade ägg och brödsmulor och stek dem i kokhett ister.

Mrs. God Lovenzo Lewelling! Topeka, Kansas.

Rökta skinkor.

Häng upp skinkorna en vecka eller 10 dagar, ju längre, desto bättre, om de blott hållas friska; blanda för hvarje medelstor skinka 1 tékopp salt, 1 matsked molasses, 1 oz. salpeter; lägg skinkorna i en ren, torr tunna, koka blandningen och ingnid skinkorna väl dermed, särdeles rundt benen; upprepa denna process en eller två gånger, eller tills blandningen är slut; låt dem sedan ligga 2 eller 3 dagar, hvarpå de i tre veckor läggas i en salt lake, så stark att ett ägg flyter på den; lägg dem sedan 8 timmar i kallt vatten, häng upp dem till torkning på en passande plats, 1 vecka eller mera, röka dem 3 till 5 dagar, men se till att de ej brännas. Majskobbar eller äppelträ är passande bränsle härtill. Saften bevaras bättre, om de rökas med hasen ned. Sy in dem i påsar för sommaren.

Skinka och potatis.

Skär kokt potatis i tunna skifvor, lägg dem i en panna med en god bit smör och låt dem bli väl varma, men ej stekta. Finhacka 4 hårdkokta ägg och lika mycket kall kokt skinka som potatis; lägg alltsammans i lager på ett fat, med litet salt, persilja och hackad lök på hvarje lager; slå öfver det hela 4 stora koppar grädde och strö brödsmulor öfver det; lägg några smörbitar bland brödsmulorna och baka tills ytan blir lätt brnn.

Gras. Jaa Mr. Ball.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

En god frukosträtt.

En skifva bröd, blött i söt, varm mjölk, 1 ägg, 1 kopp finhackad skinka eller oxkött, krydda med salt och peppar, blanda allt tillsammans, gör små bullar deraf, rulla dem i mjöl och stek dem i smör.

Mrs. B. E. Cole, Battle Creek, Michigan.

Att rosta svinlår.

Tag en skarp knif och rista täta skåror i skinnet, långsefter och tvärsöfver, så att de bilda snedvinkliga fyrkanter och gnid in pulveriserad salvia. Lyft upp skinnet vid leden och stick in en fyllning af hackad lök och salvia, brödsmulor, peppar, salt och vispad ägg-gula. Slut till öppningen med ett snöre, eller med steknålar. Gör djupa inskärningar i köttet på storändan af låret och pressa in fyllning äfven der. Stryk litet färsk olja öfverallt på skinnet med en borste eller en gåsfjäder för att göra det mört och vackert brunt. Ett svinlår behöfver rostas 3 à 4 timmar. Smörj det hela tiden med olja eller färskt smör i en klut. Om det fräses upp med sitt eget flott, blir skinnet segt och hårdt. Skumma noga flottet från såsen, som skall afredas med litet mjöl.

Till rostadt svinlår bör alltid äppelmos samt potatis- och

rofmos användas.

Ostron i kapprock.

Tag friska, stora ostron, skär frukostskinka i tunna skifvor, rulla in hvarje ostron i en skifva skinka och stick en tandpetare af hårdt trä igenom. Använd ej fett vid stekningen; skinkan är nog. Servera genast på ett varmt fat.

Mrs. Gov. Lovenzo Lewelling. Topeka, Kansas.

Fläsk och bönor.

Rensa väl en gt. bönor och lägg dem i vatten öfver natten: tvätta dem om morgonen i annat vatten, lägg dem i kallt vatten och \frac{1}{2} tésked soda för att koka; när det kokat i 30 minuter (om de äro färdiga, går skalet sönder, om mar tager det af en böna och blåser derpå) häll vattnet af dem och lägg i en stenkruka först en skifva fläsk och sedan bönrna jemte 2 eller 3 matskedar molasses. När bönorna äro i krukan, så lägg midt ibland dem 1 eller 4 lb väl tvättadt salt fläsk med skåror i skinnet och ofvanpå; krydda med peppar och salt, om så behöfs; häll vatten öfver, så att det täcker alltsammans och koka det sex timmar eller mera i en medelvarm ugn, tillsättande vatten, om så behöfs; det kan ej bakas för länge. Haf lock på, så att den öfversta de-len ej blir bränd, men tag bort locket en timme eller två före serveringen för att bryna toppen och få fläsket att krusa sig.

Fläskkorf.

Tag fett och magert fläsk efter behag, hacka det mycket fint och för hvart tionde pound kött tag 4 oz. fint salt och 1 oz.

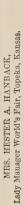


Alternate Lady Manager World's Fair, Hartford, Connecticut.



MRS. MINNA G. HOOKER, Alternate Lady Manager World's Fair, Brattleboro, Vermont.





MRS. WM. P. LYNDE, Lady Manager World's Fair, Chippewa Falls, Wisconsin.



fin peppar; torkad salvia eller fint pulveriserad citrontimjan kan tillsättas, om så önskas, en tésked salvia och lika mycket malen kryddpeppar till hvart tionde pound kött. Blanda kryddorna bland köttet, plocka ned det i stenkrukor, eller i netteldukspåsar, eller stoppa det i svin- eller oxtarmar, sedan man först gjort dessa fullkomligt rena salunda: töm dem, skär af dem på längden och lägg dem tre eller fyra dagar i salt och vatten eller svagt citronvatten, vänd dem ut och in en eller två gånger, skrapa dem, skölj dem sedan och fyll dem med köttet.

Om Ni ej nytjar skinn eller tarmar, så forma korfköttet till korfvar, doppa dem i vispade ägg och sedan i hvetemjöl eller krossade crackers, eller endast i hvetemjöl, och stek dem i ister. Vänd dem så att alla sidorna få en vacker färg. Servera dem varma med kokt potatis eller honing, antingen utan sås, eller ock slå litet kokande vatten till såsen i pannan, sedan de äro stekta, och häll den öfver dem, eller strö först i litet hvetemjöl; rör deri, tills såsen blir jemn och brun, tillsätt då litet kokande vatten, låt den koka upp en gång och häll den öfver fatet med korfven.

Hackad lök och grön persilja kan blandas i korfköttet, då

det göres i ordning att stekas.

Eller ock kan korfköttet sys in i netteldukspåsar, koka och servera med grönsaker, eller låt det kallna och skär det i skifvor.

"Mississippi-korf."

Åtta lbs. mager oxhare, 6 lbs. fett ryggstycke, 4 téskedar svartpeppar, 2 téskedar salt, 1 tésked cayennepeppar, 7 matskedar salvia. Mal och blanda det väl.

My Geo, M. Buchanan Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid verldsutställningen. Holly Springs, Miss.

"Pork chops," stekar och kotletter.

Stek eller stufva "pork chops," sedan hud eller skinn tagits bort, på samma sätt som är angifvet för kalfkött.

Kotletter och stekar rostas, stufvas eller stekas äfven på

samma sätt som dylika af kalf.

Stekt gris.

Rensa grisen väl, skölj den sedan i kallt vatten, gnid den torr; gnid derpå insidan med en blandning af salt och peppar, och om så behagas, litet stött och siktad salvia; gör en fyllning sålunda: skär litet hvetebröd i skifvor, 🖟 tum tjocka, bred på smör hälften så tjockt, beströ dem med peppar och salt och, om sá önskas, litet stött salvia och hackad lök, slå vatten öfver brödet, så att det blir blött; fyll kroppen med blandningen och sy

igen den, eller bind ett snöre omkring för att hålla fyllningen qvar och sätt den på ett spett; slå en pint vatten i dropp-pannan, lägg deri en matsked salt och en tésked peppar; låt elden vara starkare vid båda ändarne än i midten, håll grisen på ett litet afstånd från elden, fräs upp då han börjar rostas och drag honom småningom närmare; fortsätt att fräsa upp då och då, vänd honom, så att han blir jemnstekt; när ögonen falla ut är han färdig. Ett bättre sätt är att döma efter vigten: 15 minuter för hvarje pound kött, om elden är lagom stark.

Haf en liflig, klar eld, med kol på bottnen; sätt steken först på ett litet afstånd och drag den sedan närmare; när grisen är stekt, så rör upp elden, tag en grof duk med en stor bit smör i och fukta grisen på hela kroppen och när svålen är krusig, så tag upp honom; strö litet mjöl i såsen, låt den koka upp; koka hjerta, lefver m. m. till det blir mört, hacka det fint, lägg det i

såsen, låt det koka upp och servera sedan.

Grishufvud.

Rökas och kokas på samma sätt som skinka med grönsaker; kokt kål eller stekta palsternackor serveras dertill.

Rostadt refbensspjäll.

Skär väl af de ojemna ändarne, krossa benen på midten, gnid dem med salt och strö på peppar, vik ihop dem, lägg in kalkonfyllning, sy ihop dem tätt, lägg dem i en dropp-panna med en pint vatten, fräs upp ofta, vänd dem en gång, så att båda sidorna blifva lika rostade och bruna.

Fläskmunkar.

Haf i ordning en tjock smet af majs- och hvetemjöl; skär några skifvor af fläsk och stek dem i stekpannan, tills fettet är borta; skär några flera skifvor af fläsket, doppa dem och släpp dem i det porlande tettet, kryddande med salt och peppar; stek dem, tills de äro lätt bruna och ät dem varma.

Bakad skinka.

Slå vatten öfver skinkan, så att hon täckes deraf, och koka henne sakta, tills skinnet lossnar och kan tagas af. Detta dröjer vanligtvis 2 till 3 timmar, allt efter skinkans storlek. När skinnet är af, så lägg henne i en dropp-panna i ugnen, häll öfver henne en tékopp ättika och 1 tékopp varmt vatten, blanda deri en tésked engelsk senap, baka den sakta, fräsande upp med spadet, 2 timmar. Öfvertäck sedan skinkan till en höjd af 1 tum med groft brunt socker, pressa den väl ned, och fräs icke upp, förrän sockret har bildat en tjock skorpa, hvilket det snart gör

i en sakta ugn. Låt den ligga qvar en full timme efter sockrets påläggande, tills den blifvit rikt gulbrun. Låt spadet väl afrinna, när den är färdig och lägg den på ett fat att svalna. När den är sval, men icke kall, så sammantryck den genom att hvälfva ett annat fat öfver den, och lägga en tyngd ofvanpå. Den som en gång ätit så tillagad skinka, vill ej ha den annorlunda och pressningen gör den fast nog att kunna skäras i skifvor och användas till påbredda smörgåsar.

Att koka skinka.

Tvätta den väl med en duk. Utvälj ett litet stycke att koka, häll i mycket vatten och låt det koka i 20 minuter för hvarje pound; koka vid sakta eld, tag af skinnet medan hon är varm, och sätt henne i ugnen en halftimme att brynas, hvarefter hon serveras.

Att halstra skinka.

Skär några skifvor af en skinka, ½ tum tjocka, lägg dem i hett vatten under en half timme eller gif dem en skållning i en panna öfver elden; tag sedan upp dem och lägg dem på ett halster, öfver lifliga kol; när den ena sidan är brynt, så vänd den andra upp; lägg sedan skifvorna på ett varmt fat, begjut dem ymnigt med smör, strö peppar på dem och servera; eller gnid dem torra efter skållningen, doppa hvarje skifva i vispade ägg, derpå i krossade crackers, samt stek eller koka dem.

Stekt skinka och ägg (en frukosträtt.)

Skär skinkan i skifvor lika tjocka alltigenom. Skär bort svålen; om skinkan är särdeles hård och salt, är det bäst att lägga henne i varmt vatten i 10 minuter och sedan torka henne i en duk. Lägg henne i en kall stekpanna, sätt den på elden och vänd skifvorna tre eller fyra gånger under stekningen. När de äro färdiga, så lägg dem på ett fat, som hålles varmt framför elden medan äggen förloras, hvarefter äggen läggas på skinkskifvorna; servera fort.

Skinka med rostadt bröd.

Finhacka ¼ pound stekt skinka jemte en benad och tvättad anjovis; tillsätt litet cayenne och stött muskott; vispa upp 2 ägg, blanda dem i köttet jemte så mycket mjölk, att det blir fuktigt, stek upp det och servera det på runda bitar af stekt eller rostadt bröd.

Svinsylta.

Skär itu ett väl rensadt svin- eller grishufvud med en skarp knif, tag bort ögonen och hjernan, skär af öronen, häll skållhett

vatten öfver dem och hufvudet och skrapa dem rena. Skär bort den del af trynet som har sådan färg att den ej kan skrapas ren; skölj sedan alltsammans i kallt vatten och lägg det i en stor gryta med så mycket varmt (ej kokande) vatten, att det täckes deraf; sätt grytan (med lock på) öfver elden; låt det koka sakta och tag bort skummet så fort det bildas; när benen lätt lossna från köttet, så tag upp det ur grytan med en skumslef och lägg det i en träbunke eller ett tråg; tag bort alla benpartiklar, hacka köttet i små bitar och krydda efter smak med salt och peppar; litet hackad salvia eller timjan kan äfven tillsättas. Bred ut en duk i ett durkslag eller en sikt, som sättes på ett djupt fat; lägg köttet deri, vik väl öfver duken och lägg på en tyngd som pressar hela ytan lika tungt (en tillräckligt stor tallrik kan användas härvid); pressa syltan mer eller mindre hårdt, allt efter som Ni vill hafva henne fet eller mager; om syltan pressas hårdt, rinner fettet af och hon blir mager. Så snart den kallnat, så tag bort tyngden och tag syltan ur durkslaget eller sikten; skrapa af fettet som sitter utpå duken, och förvara syltan i duken på en kall plats; den ätes, skuren i tunna skifvor, med eller utan senap och ättika eller catsup. Tag vara på fettet i grytan, der syltan kokats, äfvensom det fett som droppat från durkslaget, sikten och duken, lägg det i rent vatten och koka upp det, sila det sedan genom en duk, låt det svalna och tag af fettkakan; den kan alltid blifva nyttig.

Syltade grisfötter.

Skålla fötterna och skrapa dem rena; om klöfvarne ej på annat sätt gå af, så sved dem i heta kol tills de lossna och tag då bort dem; somliga lägga dem i svagt kalkvatten för att få dem När de äro skrapade och hvita, så tvätta dem och lägg dem i en gryta med varmt (ej kokande) vatten, jemte litet salt och låt dem koka sakta tills gaffeln lätt tränger in i köttet och benen lossnat. Tag bort skummet, så fort det bildas. dem ur vattnet då de äro kokta och lägg dem i så mycket kall ättika, att den står öfver dem, tillsätt 🖟 så mycket vatten, som de kokats i, hel peppar och kryddpeppar jemte kryddnejlikor och muskott, om Ni så vill, lägg en duk och ett tätt slutande lock öfver grytan eller krukan. Syltade grisfötter böra tagas ur ättikan och ätas kalla, klufna från topp till tå, eller doppa dem, sedan de klufvits, i hvetemjöl och stek dem i smält ister, eller halstra dem och bestryk dem med smör. Låt dem i båda fallen få en vacker brun färg.

Att göra ister.

Tag de inre fettlagren på ett gödt svin, skär dem i små bitar och lägg dem i en jerngryta, som måste vara fullkomligt fri från all unken smak; koka dem öfver jemn, sakta eld tills endast slamsor äro qvar af köttet; värmen måste bibehållas, men ej för stark, så att istret ej brännes; bred ut en grof duk i en ståltrådssikt och sila istret i kärl, som hålla 2 eller 3 qts.; kläm allt fettet ur köttslamsorna. När istret i kärlen är kallt, så lägg ett stycke ny nettelduk tätt öfver det, jemna af det vid kanterna af kärlet och förvara istret på en kall plats. Det kan äfven förvaras i träkaggar med tätt slutande lock. Ister, tillsatt med $\frac{1}{3}$ så mycket nöttalg som fett, anses af många hålla sig bättre.



165x365 ft.

Fiskeribyggnaden.

\$350,000

Sås till kötträtter.

Å delar af matlagningskonsten erfordra mera omsorg vid beredningen än såser. De flesta af dem skola röras oafbrutet, och de som innehålla ägg, få aldrig koka. De tjockaste kastruller skola begagnas att koka såserna i, och trä- eller silfverskedar för att röra om dem.

Öfverstens rostbiffsås.

En liten tésked ättika, 1 tésked socker, 2 téskedar tillagad senap, 1 matsked tomat-catsup, 1 matsked Worcestershiresås, 1 tésked salt, litet rödpeppar. Blanda väl.

Milwaukee, Wisconsin.

Mayonnaisesås.

En tésked salt, 1 tésked torr senap, † tésked rödpeppar, 4 ägg-gulor, 3 matskedar ättika, 1 matsked citronsaft, 2 tékoppar olivolja.

Mrs. Got Lovenzo Lewelling. Topeka, Kansas.

Mayonnaisesås.

Tag gulorna af 3 ägg, 1 kopp af den bästa matolja, saften af ½ citron, 4 matskedar ättika, en nypa cayennepeppar, lika mycket salt och ½ tésked tillagad senap. Ägg, olja och ättika skola ligga på is några timmar, in de användas. Krama ett dussin droppar citronsaft på gulorna och rör in dem med en gaffel, tills blandningen börjar tjockna, tillsätt då oljan droppvis, och rör, men vispa ej. När såsen blir temligen tjock, späd så småningom med citronsaft, så med ättika, omvexlande, och med oljan. På

15 minuter är mayonnaisen färdig. Sist iröses cayenne, senap, och, om så önskas, litet stött socker.

Mrs Benah Willins Ombud för verldsutställningen, Washington, D. C.

Chilisås.

Nio stora, mogna tomater, 1 finhackad lök, 4 varma pepparkorn, 2 koppar ättika, 1 matsked salt, 1 matsked socker, 1 tésked ingefära, 1 tésked kryddnejlikor, 1 tésked kryddpeppar, 1 tésked muskott. Låt den koka 1 timme.

Mary M Stinder En af de ledande damerna vid verldsutställningen Milford, Delaware.

Chilisås.

Koka ½ bushel tomater tills de blifva mjuka, jemte 3 eller 4 rödpepparkorn. Krama alltsammans genom en sikt, tillsätt 1 pt. ciderättika, 1 pt. salt, 1 oz. hela kryddnejlikor, 2 ozs. hel kryddpeppar, 1 dessertsked malen svartpeppar, 1 kopp socker. Koka allt tillsammans i 3 timmar. Om så önskas, kan man använda stötta kryddor.

Many G. Busselle: En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Newark, N. J.

Tomatcatsup.

Tag följande ingredienser: 8 qts. silad tomatsaft, 6 matskedar svartpeppar, lika mycket salt, 4 matskedar senap, 1 matsked kryddnejlikor, 1 qt. god ättika, 1 kopp brunt socker, 1 tésked rödpeppar och 1 rifven muskott. Detta måste kokas saktatills det blir tjockt.

Hattie Voney Hun dley, En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Mooresville, Alabama.

Gurkcatsup.

Skrapa gurkor och skär dem i bitar, stora som ett päron; lägg i en skål först ett lager gurkor, så ett lager af salt o. s. v. Låt dem stå till påföljande dag; låt vattnet afrinna och krydda med sellerifrön, hvita och svarta senapsfrön, omalen svartpeppar och hackad lök. Fyll flaskan till mer än hälften med gurkor och för resten med god ättika.

Lily From Auckson En'af de ledande damerna vid verlokutställningen. Parkersburg, W. Virginia.

Korintsås.

Fem lbs. korinter, 4 lbs. socker, 1 pt. ättika, 4 téskedar kanel, 4 téskedar kryddnejlikor. Koka den i 3 timmar. Passande till kötträtter.

Manam O. Coopus En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Mayonnaisesås.

Vispa tillsammans $\frac{1}{2}$ tésked tillagad senap och gulorna af 2 råa ägg. Tillsätt så småningom 1 tésked matolja; rör oafbrutet. Tillsätt 1 matsked ättika och litet peppar och salt; rör om, tills såsen antager en ljus färg. En god sås till sallat, hummer och fisk m. m.

Chilisås.

Femton lbs. mogna, skalade tomater, 3 lbs. äpplen, 8 finhackade gröna pepparkorn, 1 kopp hackad lök, 1 tékopp hela senapsfrön, ½ tékopp sellerifrön, 1 matsked af hvardera af ingefära, kryddnejlikor, kanel, kryddpeppar och rödpeppar; 1 pt. socker, 1 pt. stark ättika, 3 matskedar salt, 2 matskedar svartpeppar. Låt den koka sakta i 3 timmar.

Mrs M. D. Voley Reno, Nevada.

Äppelsås till stekt gås.

Skala några äpplen, tag ur kärnhuset och skär dem i skifvor; koka dem tills de bli mjuka; tillsätt litet smör och brunt socker.

Brödsås.

Skär en stor lök i 4 delar och koka den i mjölk tills den blir mör; häll af mjölken öfver rifna brödsmulor; täck öfver dem och låt dem stå ungefär en timme, hvarefter de hällas i en kastrull jemte ett stycke smör, stort som ett ägg, blandadt med litet mjöl; låt denna blandning koka, tillsätt litet grädde och servera. Denna sås är utmärkt till rostad fårbog.

Äppelsås till stekt gås.

Skala några äpplen, tag ur kärnhuset och skär dem i skifvor; koka dem tills de bli mjuka; tillsätt litet smör och brunt socker.

Sellerisås.

Tag ½ pt. kokande mjölk, 5 matskedar smör, 1 matsked mjöl och rör tillsammans. Skär 2 sellerihufvud fint, koka dem 5 minuter; rör sellerin i den ofvannämnda blandningen och låt alltsammans koka några minuter. Mycket fin till kokt fogel.

Äggsås.

Tag 5 matskedar skiradt smör, de finsmulade gulorna af 2 hårdkokta ägg, kryddor, 4 matskedar med ättika och 3 med matolja, litet catsup om så önskas. Rör väl om och låt det koka några minuter. Detta är en god fisksås.

Löksås.

Koka lökarne sakta i mjölk och vatten tills de äro riktigt mjuka, pressa dem sedan genom ett durkslag med en sked och koka upp dem tillsammans med grädde eller gulan af ett ägg, löst vispadt i mjölk eller smält smör.

Hvit sås till kokt fogel.

Lägg det finskurna skalet af en citron i en pint grädde jemte litet timjan och kryddor efter smak; låt det koka sakta några minuter, afsila sedan såsen och afred den med 1 matsked mjöl, vispad med ¼ lb smör; låt den koka upp och tillsätt saften af citronen; rör om väl. Blanda såsen med litet af det varma hönsfettet, men koka dem icke tillsammans.

Citronsås.

Skär tunna citronskifvor i små stycken och lägg dem i smält smör; låt såsen just koka upp och häll den öfver fogeln.

Myntsås.

Hacka myntblad med en skarp knif, men gör det fort, emedan de annars blifva svarta; tillsätt litet brunt socker och litet god ättika. Denna sås är mycket god till rostadt lam- eller kalfkött.

Pepparrotsås.

Blanda väl tillsammans 1 oz. rifven pepparrot, ½ oz. salt, 1 matsked tillagad senap, 3 matskenar brunt socker, lika mycket

ättika, samt mjölk och grädde, så att såsen får samma konsistens som tjock grädde.

Tomatcatsup.

Tvätta tomaterna och gör dem i ordning att kokas med skalet på; tillsätt finskuren grön peppar, koka dem sakta tills de gå sönder, sila dem då. Tillsätt till 4 qts. saft, just innan den tages af elden, 2 matskedar salt, ½ tésked svartpeppar, 1 tésked tillagad senap, ½ kopp socker, ½ pt. ättika. Koka det tills blott hälften återstår.

Eliza George Auburn, New York.

Rå tomatcatsup.

Skala och hacka fint en peck mogna tomater, 4 små rödpepparkorn, 1 pint kvassefrön, finhackade, 3 hackade selleristjelkar, 1 kopp salt, 2 koppar brunt socker, 2 koppar gul senap, 1 tésked malen muskott, 1 tésked malna kryddnejlikor, 1 tésked svartpeppar, 1 kopp hackad persilja, 1 pt. ciderättika. Koka ättikan och slå den öfver medan den är varm. Häll den i små krukor eller flaskor med vida halsar.

Lie B. Plumer

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin. Pennsylvania.

Kall, okokt tomatcatsup.

En half peck mogna tomater, 2 röda pepparkorn, 3 lökar, allt hackadt. För 10 cents pepparrot, ¾ kopp salt, 1 kopp socker, 1 quart ättika, ½ pound senapsfrön, 1 tésked af hvardera af peppar, kryddnejlikor och kanel, 2 koppar krasse; blanda allt tillsammans och häll det på flaskor.

Mary G. Busselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Tomatsås.

En peck mogna potatis, 1 qt. ättika, 3 lbs. socker, $\frac{1}{4}$ oz. kanel, $\frac{1}{4}$ oz. kryddor. Koka tomaterna i sockret, ättikan och kryddorna tills de bli mjuka, tag sedan upp dem och koka saften 3 timmar, lägg sedan åter i tomaterna jemte 1 matsked med salt

och 1 med svartpeppar, låt alltsammans koka ännu några minuter och häll upp den medan den är varm.

Mrs. James F. Lagle _ En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Little Rock, Arkansas.

Mayonnaisesås.

Tag gulorna af 3 ägg, väl vipade, tillsätt 1 liten tésked senap och blanda den väl med gulan; tillsätt 3 flaska olivolja droppvis, vispa väl hela tiden, och sedan salt, cayennepeppar och saften af en citron. Sist af allt tillsätt en kopp tjock grädde, vispad styf.

Mas Regua. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Piedmont, California.

Att göra skiradt smör.

Häll ½ pint mjölk i en fullkomligt ren kastrull och sätt den öfver en måttlig eld; lägg i en pint-skål en rågad matsked hvetemjöl, ¼ fb färskt smör och en saltspade salt; arbeta detta väl tillsammans med baksidan af en sked, häll deri, under oafbrytet omrörande, ½ pint kokande vatten; när det är fuktigt, så rör det i den kokande mjölken, låt det sakta koka 5 minuter eller mera, och det är färdigt.

Skiradt smör gjordt efter detta recept, skall befinnas utmärkt; man kan göra det mindre tjockt genom att nytja mindre smör.

Smält smör.

Lägg i en kastrull 4 oz. smör, smält det något, tillsätt sedan 2 matskedar mjöl och rör det väl tillsammans; häll i $\frac{1}{2}$ pt. varmt vatten och låt det koka en minut, rörande oafbrutet och alltid åt ett håll. Om mjölk brukas i stället för vatten erfordras mindre smör, och färgen blir ljusare.

Smält smör.

Blanda lätt en stor tésked mjöl med 1 kopp kokt vatten och en nypa salt; lägg detta i en kastrull och tillsätt 2 eller 3 oz. smör och rör oafbrutet tills det tjocknar, då det vanligtvis är färdigt.

Att klara smör.

Låt det koka sakta öfver en klar eld, tag det af, när det är smält, skumma och låt bottensatsen sätta sig. Häll af smöret

och förvara det för kommande behof i krukor, som ställas på en sval plats. Gör detta om hösten och det står sig hela vintern.

Kurrypulver.

Två oz senap, 2 oz. svartpeppar, 6 oz. korianderfrön, 6 oz. tumeric, $\frac{1}{2}$ oz. rödpeppar, 1 oz. kardemumma. Stöt det fint, lägg det i en butelj, som väl tillkorkas, och förvara det till kryddning af såsen.



\$138,000.

Fjäderfä och villebråd.

JÄDERFÄ bör dödas 6 à 10 timmar innan det skall ätas. Det bör emellertid göras omsorgsfullt i ordning genast efter dödandet. Den afskyvärda vanan att sälja orensad fogel skulle motarbetas af hvarje god husmoder. Det är osnyggt och äfven ofördelaktigt för köparen. Köttet blifver alldeles förderfvadt genom lukten från inelfvorna, och otjenligt till föda. Städernas invånare äro på visst sätt beroende af farmare och handlande. På landet tro de flesta att fogel icke är lämplig till föda, så framt den icke varit instängd och matad med säd en vecka eller två och har fått fasta en dag, innan den dödas. Detta är rätt, och om köparne vore mera noggranna och bestämda i fråga om helsa och renlighet, skulle vi få se mindre af obehagliga födoämnen i handeln. Orensad fogel med utsträckta klor skulle ej mera plåga oss.

Hönspastej.

För att göra en medelstor pastej erfordras en temligen stor höna, som först måste göras väl ren, och sedan fullkomligt kokas i så mycket vatten, att det når öfver henne. Tillsätt litet salt och helt litet peppar. När fogeln kokat så att köttet vill släppa benen, så tag honom upp ur grytan, afskilj köttet och dela det i stycken, breda som två finger. Grytan med spadet har under tiden fått koka; fortsätt dermed tills nästan allt vattnet är borta. När spadet börjar att stekas, hvilket bevisar att vattnet kokat bort, så lägg köttbitarne i grytan och låt dem stekas, men akta noga att de ej bli brända; rör oafbrutet. Härigenom får köttet denna delikata smak, som så betydligt ökar värdet hos denna rätt i alla former. Gör en skorpa på samma sätt som vanlig pastejdeg göres. Belägg en djup panna med degen, slå sönder ett ägg och fukta väl insidan af skorpan, lägg i köttet, gör ett lock af skorpdegen, men lemna en öppning, hvarigenom spad, blandadt med smör, kan hällas, för att fukta köttet.

Im g. N. Lee

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Aberdeen, Mississippi.

Kalkonfyllning.

När Ni gör i ordning fyllningen till Eder kalkon, så blanda den ymnigt med kallt, kokt ris. Det blir godt, dä det kryddas med smör, lök och peppar. Det utgör en fin och smaklig tillökning till de brödsmulor, som vanligtvis användas till fyllning och drager till sig saften från den feta fogeln.

lles R. A. Fellen En af de ledaade damerna vid verldsutställningen.

Starkt kryddad hönsstek.

Gör en blandning af senap, peppar och salt, fuktad med litet olivolja; häll litet olja i stekpannan, tillägg så mycket lök som behöfs för att ge arom deråt och sväng fogeln deröfver ett ögonblick; tag bort honom, gnid och pensla in blandningen öfver hela fogeln och halstra honom. Servera med en skarp, rifvande sås, gjord af skiradt smör, löksaft, senap och hackad kapris.

Mrs L. Hullian En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Oklahoma City, Oklahoma.

Brunswickstew.

Koka höns eller ekorre med ett litet stycke salt rkinka, tillsätt tomater, smör, bönor, färsk majs i tid, så att de hinna bli väl kokta, en matsked smör, salt och peppar.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston,South Carolina.

Rostad kalkon eller kyckling.

Plocka fogeln och tag ut inelfvorna mycket väl, tvätta den sedan i flera vatten. Skölj insidan med sodalösning. Gnid den torr; gör en fyllning af brödsmulor, blandade med litet smör, kryddor, grönsaker och hårdkokta ägg, hackade fint. Fyll fogeln härmed, sy ihop honom med stark tråd och bind om halsen för att hindra fyllningen att falla ut. Sätt den i ugnen med 1 eller 2 koppar vatten och litet salt i pannan och fräs ofta upp. Beräkna 15 minuters stekning vid liflig eld för hvarje pound, om fogeln är gammal; om han är ung äro 10 minuter nog. Låt ej skinnet bli mörkare än högbrunt. Om det vill bli mörkare, så lägg ett skrifpappersark öfver. Hacka kråset fint, koka deti så mycket vatten, att det täckes deraf; tillsätt fogelns fett, afred med litet mjöl, löst vispadt i kallt vatten. Låt kråset och fettet

koka upp tillsammans, och servera dem i en såskopp. Såsen kan kryddas med sellerisalt.

Fyllning.

Gammalt bröd, tillräckligt att fylla en 2 gt., puddingform, — hälften Graham och hälften hvitt bröd är bäst — blöt det tills det blir mjukt; krydda efter smak. Tag ett pouud vackert oxkött och stek det löst, häll nu köttsaften öfver fyllningen, hacka köttet fint och bred öfver fettet; täck väl öfver och ångkoka den en timme.

M. D. Amadon Battle Creek, Mich.

Munkar, som aldrig äro hårdsmälta.

Till hvarje kopp mjöl tillsätt 2 téskedar jästpulver, en nypa salt och nog vatten att göra en deg, svår att röra om med en sked; smörj ångkokaren med smör och och ställ den öfver en gryta med kokande vatten, lägg i degen matskedsvis och ångkoka i 20 minuter; tag upp munkarne, lägg dem i köttspadet och låt dem stå der en minut eller två. Ätas omedelbart.

med S. S. Files Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutställningen.
Ashland, Wisconsin.

Att koka en fogel.

Gör en deg genom att knåda tillsammans \(\frac{2}{3}\) kopp smör med lika mycket mjöl, och röra detta i omkring 3 qts. kokande vatten, så att det blir en tunn sås. Gör en fogel väl i ordning, tag bort alla blodpennor, fyll den med något slags köttfärs, och "sätt upp' den i kort, fast form. Låt fogeln sakta koka i såsen, väl öfvertäckt, ungefär 2½ timme, eller tills han är mör, tag sedan bort snörena och servera honom antingen med oskalad, kokt eller bakad potatis, eller med munkar, gjorda som biscuitdeg och kokade tillsammans med fogeln i ungefär 20 minuter. En liten, mager fogel blir fet och vacker, om han anrättas på detta sätt.

Grundläggare af de Amerikanska hushållsskolorna. New York.

Kokt kalkon

Hönorna äro bäst att koka; de äro hvitast och, om de äro väl skötta, mörast. Naturligtvis måste musklerna utdragas och fogeln "sättas upp" med utsträckta ben för att lättare kunna skäras för. Gör kalkonen väl ren, sedan han blifvit svedd, lägg

honom i en tillräckligt stor gryta med så mycket vatten, att han täckes deraf och litet mera. Elden skall vara liflig men ej för stark, ty ju saktare kalkonen kokar, desto fylligare blir han. Skumma väl och oafbrutet och låt honom koka sakta i $2\frac{1}{2}$ timme, om han är ordinär, och från 1 timme 10 minuter till 1 timme 40 minuter, om han är liten. Många koka sina kalkoner i en mjölad duk. Jag gör det ej. Köttets hvithet beror på fogeln sjelf. Min fyllning för kalkon är ansedd vara ganska god. Jag gör den af smulor af gammalt bröd med litet merg eller smör, litet finhackad persilja och två dussin små ostron, naturligtvis utan skägg, och väl rensade. Tillsätt litet hackad skinka till fyllningen, om så önskas.

Stekt kyckling.

Tvätta och rensa kycklingarne, stycka dem och lägg dem i salt och vatten. Tag en handfull mjöl och blanda deri kryddor efter behag. Rulla kycklingarne i mjölet och stek dem i smält smör. Låt fettet afrinna och lägg upp dem. Gör en gräddsås i samma panna, och servera den särskildt. Den får ej hällas öfver kycklingarne.

Hönspastej.

Koka fogeln mör, afred spadet och tillsätt litet mjölk. Belägg en form med en god, tjock skorpa, lägg i fogeln och spadet, krydda och lägg en degskorpa öfver. Låt den bakas i $\frac{1}{2}$ eller $\frac{3}{4}$ timme.

Halstrad kyckling.

Beredes på samma sätt som för kokning; skär fogeln midt itu och platta till den; lägg den på ett kallt halster öfver liflig eld. Efter en liten stund, när den blifvit genomvarm, lägg den på en tallrik eller ett fat och smörj honom väl med ett stycke smör; peppra och salta efter smak, isynnerhet på insidan, lägg den sedan på halstret, tills den är färdig, hvilket vill taga minst 20 minuter. Servera den varm jemte litet smör och stufvade champignoner. — En läcker rätt.

Hönspastej.

Skär foglarne i bitar och koka dem tills de bli möra. Afred såsen och krydda. Gör sedan en vacker tjock skorpa af jästpulver- eller sodabiscuitdeg, belägg formen dermed, och lägg i foglarne; var noga med att vända alla benen inåt, så att de ej hindra vid förskäringen. Häll i mycket spad och gör ett lock af skorpdegen.

Hönskotletter.

Skär de köttiga delarne af 2 höns, råa eller stekta, i så stora stycken som möjligt. Doppa dessa i vispade ägg och sedan i cracker- eller brödsmulor och bryn dem i smör. De serveras i en afredd och kryddad sås, kokt på benen.



MISS MARY E. BUSSELLE, Lady Manager World's Fair, Newark, New Jersey.



Hönsbullar.

Tag hönskött, kokt eller stekt, och hacka det fint. Gör en sås af en kopp mjölk, afredd med en tésked majsstärkelse eller mjöl, tillsätt en matsked smör, krydda efter smak. Gör en god pastejdeg och belägg pannan dermed. Baka fort. Fyll skorpan med köttblandningen och sätt den i ugnen att brynas.

Kokt fogel.

Sedan foglarne blifvit väl rensade, sy in dem i en grof hvit duk, kasta dem i en gryta varmt vatten och koka dem sakta en timme eller mera, beroende på huru gamla och sega de äro. Servera dem med selleri, persilja, ostronsås eller vanlig hvit sås, och garnera med citronskifvor.

Höns med kurrysås.

Skär en lök i skifvor och bryn dem i litet smör, tillsätt en sked kurrypulver, håll det öfvertäckt och koka det några minuter; tillsätt litet mera smör och lägg i köttet, höns, kalf eller annat; skär upp det i småbitar, afred med litet mjöl. En utmärkt rätt.

Timhal på höns.

Franska makaroner, medelstora, kokas 25 minuter, hvarefter de läggas i kallt vatten för att blekas; skär dem i små, lika stora stycken, och garnera dermed en skål, som förut blifvit väl bestruken med smör, Skålen skall hafva uddiga kanter; använd

steknålar för att ilägga makaronerna.

Ragu. — Hela brösten af hönsen och de bästa delarne af benen, råa, ‡ lb. smör, gulorna af 5 ägg, litet rifven muskott, 3 eller 3 skifvor bröd, utan skorpa och blött i grädde, salt och peppar; lägg köttet i en mortel och stöt det tills det blir mört; alla hårda bitar tagas bort; blanda allt väl till sammans till en tjock deg, fyll skålen med ragun och ångkoka den i 2 timmar. Öfvertäck skålen förut med smöradt papper, väl ombundet.

Sås till timbal. — ‡ lb. smör, en stor rågad sked mjöl; blanda detta på ugnen, tillsätt sedan 1 pt. kokande grädde och salt. Detta måste afredas i en dubbelkokare. När timbalen är färdig att serveras, så häll sås rundt omkring honom och garnera den med persilja och vackra rödbetsskifvor.

Höns, som det tillagas i Södern.

Gör fogeln i ordning, skär sönder den och låt den stå öfver natten i salt och vatten; innan han anrättas, skall han

torkas, beströs med peppar och rullas väl i siktadt mjöl. Tag lika delar smör och ister, och när detta är kokhett, lägg fogeln deri och vänd honom oafbrutet. Koka den först vid stark, sedan vid sakta eld, tills han blifvit brun. Till sås strö i litet mjöl och vatten; låt det koka sakta. Skär en bundt persilja fint och rör deri; till sist tillsätt i pt. grädde.

Mr. M. W. Viley Reno, Nevada.

Gumbofile.

Skär upp en höna eller ekorre som för stekning; lägg 2 matskedar ister i en kastrull; bryn köttet deri, tag upp det när det är kokt eller brunt, men strö ej mjöl öfver det. När det är nästan brunt, tillsätt en finhackad lök, omkring 3 qts. vatten och köttet. Låt det koka tills endast 2 qts. återstå. Krydda starkt med rödpeppar och salt. Fogeln skall kokas sakta; när den lägges i, tillsätt en skifva skinka eller 1 à 2 skifvor salt fläsk. När soppan är färdig att serveras, tillsätt en matsked pulveriserad filé och rör om väl. Man kan taga mer eller mindre efter smak, men den får icke bli klibbig. Soppan får icke koka sedan filén lagts i. Serveras med torrkokta risgryn. Två eller tre dussin ostron kunna tillsättas före serveringen.

Mr. Belle H. Ferkins

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. New Orleans, La.

Ett sätt att rosta höns.

Gör fogeln i ordning, tvätta och torka honom med en handduk, värm halstret och lägg fogeln derpå med skinnsidan nedåt; tillsätt salt och peppar och en smörklimp på hvardera halfvan. Täck öfver med ett tennlock och rosta midt på ugnen, eller baktill, om midten är för het. När den blifvit brun, så vänd den, och fortsätt tills den är färdig. Denna metod förekommer, att somliga delar bli brända och andra råa, hvilket lätt händer, då man rostar öfver kol. Garnera med persilja eller krasse och en eller två tunna citronskifvor.

Virginia J. Smith:

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut

Hönsfrikasse.

Skär unga höns i stycken, beströ dem med mjöl och salt, stek dem i smält ister, men i mindre mängd deraf, än som användes vid vanlig stekning, så att de brynas fort. Häll sedan öfver kallt vatten, tillsätt salt och kryddpeppar och lat dem koka, tills de äro färdiga; rör då i vispade ägg och servera med ens.

Mrs. B. M. Barrivell. Sewance, Tennessee

Hönssylta.

Skär sönder 2 unga höns, krydda med salt, svartpeppar, och smör (smörbiten stor som ett ägg); låt köttet koka, tills det lossnar från benen; hacka det fint, tillsätt såsen och pressa det. Den är särdeles delikat till smörgåsar vid utfarter eller frukostmiddagar.

Ins Ella Ray Iniller Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Pocatello, Idaho.

Hönskotletter.

En pt. finhackadt, kokt hönskött, 2 ägg-gulor. Häll i en farinakokare 1 kopp mjölk; när denna kokar upp, rör deri en matsked smör, blandadt med 3 matskedar mjöl och ägg-gulorna, lätt vispade; rör om, så att det ej skär sig; lägg köttet häri. Lägg sedan upp det på ett fat för att kallna; när det är kallt, lägg det på is. Forma köttet till kotletter doppa först i mjöl, sedan i vispade ägg och sist i siktade brödsmulor; stek dem i kokande ister i 2 minuter. Stek dem i en korg, så att de ej gå sönder.

L. B. Galleher Sewance, Tennessee.

Hönsfrikasse.

Lägg i en kastrull en stor matsked smör; när detta är smält, ilägg fogeln, sönderskuren, och låt dem koka, tills den antagit en vacker ambrafärg; tag upp den och tillsätt 1 matsked mjöl och 2 stora glas vatten; då den kokar upp, tillsätt en liten lök, något persilja, en nypa timjanpulver, salt och peppar. När denna blandning börjar koka, lägg köttet i igen och täck väl öfver. Låt det koka 1 eller 2 timmar, beroende på huru gammal fogeln är; tag upp den och lägg i champignoner, 2 vispade ägggulor och litet af spadet samt någon citronsaft; rör om alltsammans, och det är färdigt att hällas öfver köttet.

Mrs A I Buspull

Biträdande medlem af den qvinliga styrelsen vid verldsut ställningsn. Springfield, Ohio.

Kokt fogel med ostron.

En ung fogel, 3 dussin ostron, 2 ägg-gulor, ¼ pt. grädde; sätt upp den som för kokning, fyll den med ostron, rensade och tvättade i sin egen saft; bind till ändarne på fogeln, lägg honom i en tennkastrull och sätt denne i en gryta med kokande vatten. Låt det koka 1½ timme eller mera; tag sedan saften som har flutit från ostronen och fogeln, hvilket ej bör vara så litet, rör i grädden och äggulorna, tillsätt några ostron, kokta i sin egen saft; värm såsen, men låt den ej koka upp; häll litet deraf öfver fogeln och skicka återstoden till bordet i en såskopp; litet pulveriserad muskott skadar ej.

Virginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Hönsblanquetter.

En qt. stekt höns, skuret i vackra stycken, 1 stor kopp hvit soppsubstans, 3 matskedar smör, en rågad matsked mjöl, 1 tésked citronsaft, 1 kopp grädde eller mjölk, gulorna af 4 ägg, salt och peppar. Lägg smör i kastrullen och tillsätt mjöl; när det är smält, rör om, tills det är väl blandadt, men icke brunt. Tillsätt buljongsubstans och låt koka 2 minuter, tillsätt sedan kryddor och grädde. Vispa gulorna af äggen med 4 matskedar mjölk och rör i blanquetterna; låt koka omkring ½ minut till. Denna rätt kan serveras i potatis- eller risskorpa, i en crustad på ett varmt fat, eller garnerad med rostade eller stekta brödskifvor. — (Miss Parloa.)

Alice 13. Cartteman

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Louisville, Ky.

Hönscroquetter.

Tag 1 pint brödsmulor, 1 pint kokande spad, 1 pint hackadt kött, salt, peppar, lök, muskott och sellerifrön efter smak. Rör brödsmulorna och vattnet tillsammans, till det blir en tjock sås, slå sedan i 2 ägg, 1 matsked smör, och låt det åter koka, tills det blir mycket tjockt; tag det från elden och låt det kallna, tillsätt sedan köttet och kryddorna, blanda i ägg och fina brödsmulor, och stek det tills det fått en vacker brun färg. Profva istret genom att lägga i en bit bröd; om den genast brynes, är det lagom för croquetterna. Rosta brödsmulorna i hvilka croquetterna skola rullas.

Mrs Ilda Looning Juries En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Ft. Worth, Texas.

Hönscroquetter.

Tre koppar finhackadt hönskött; krydda med litet hackad persilja, saften af 1 lök, salt, svart- och rödpeppar efter smak. Koka en tékopp mjölk, rör deri en matsked smör och en rågad tésked mjöl, blandad i grädde. När denna blandning kallnat, tillsätt det finhackade köttet, forma croquetterna, doppa dem i ägg, derpå i crackersmulor och stek dem i smält ister.

Mrs Ges W Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georga.

Höns-sylta.

Koka 2 höns tills de bli möra; tag bort skinn och ben och hacka dem, men icke för fint. Skär sönder 3 hårdkokta ägg; salt och peppar efter smak. Upplös en tésked gelatin i spadet som hönsen kokts i och blanda det med köttet och äggen. Pressa alltsammans i en form. Serveras skuren i skifvor.

Mus Frank H. Lanell styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Rostad and.

Till fyllning användes $\frac{3}{4}$ af en lök och $\frac{1}{4}$ af en potatis, hackade och starkt kryddade. Fastbind några skifvor salt fläsk och fräs ofta upp under den tid som åtgår för stekningen, om-

kring 2 timmar.

All fogel bör rensas så snart som möjligt; aromen blir finare, om den fylles med 3 eller 4 lökar, delade i fyra delar, samt förvaras i jemn temperatur en vecka innan den skall användas. Linda in den i en ren duk för att utestänga luften och bevara den för köld. Ju kallare desto bättre, blott den ej fryser. De upprepade temperaturförändringarne förstöra köttets smak, men löken genomtränger detsamma och gifver det en behaglig arom, utan att någon hvitlökslukt förnimmes.

Vid rostning af fogel skadar det ej att lägga 2 eller 3 lökar vid kanten i dropp-pannan, eller flera, ifall fogeln är stor. Personer, som eljest hafva en afgjord motvilja för lök, tycka dock bättre om detta sätt att tillreda fogel och villebråd, än om de an-

rättas alldeles utan lök.

En quart ostron förhöjer betydligt smaken på en kalkonfyllning, om der är saft nog att fukta brödsmulorna, som åtgå.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen Newark, New Jersey.

Sallat till rostad and.

Skär 6 apelsiner i skifvor för 3 personer; rif skalet af 1, och tillsätt saften af 1 citron, 3 matskedar matolja eller smält smör och en nypa cayennepeppar; häll blandningen öfver apelsinerna.

Mrs. Whiting S. Clark En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Des Moines, Iowa.

Dufungar med tomatsås.

Tag 6 unga dufvor, sved dem, tag ut inelfvorna, salta dem och lägg in lefvern igen, sätt upp dem väl, lägg dem i en kastrull med 4 oz. smör; stek dem sakta tills de bli bruna, låt smöret afrinna och tillsätt litet persilja, en gill hvitt vin och ½ pint skum; lägg ett lock öfver och koka dem sakta ½ timme; häll af spadet och lägg upp dem jemte kägelformiga stekta brödstycken midt på fatet; skumma bort fettet, sila såsen och blanda den med 1 pint tomatsås; häll den öfver dufvorna och servera.

In af de ledande da-merna vid verlds-utställningen. Pueblo, Colorado.

Stufvade dufvor.

Sedan foglarne rensats, skär upp dem och låt dem ligga i salt vatten ½ timme, tvätta dem sedan väl i friskt vatten, lägg dem i en kastrull med så mycket vatten, att de täckas deraf, koka dem tills de bli möra. Häll af litet vatten och låt dem koka tills de bli torra; krydda med smör, salt och peppar efter smak, och servera dem med gräddsås.

Elwise H. Reman Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Cumberland, Maryland.

Vaktel på rostade brödskifvor.

Rensa fogeln väl; skär itu honom, krydda och beströ honom med mjöl. Platta till halfvorna och lägg dem i en panna med smör och litet vatten. Täck öfver dem och sätt dem i en varm ugn tills de äro nära färdiga. Brunstek dem sedan i smält smör. Rosta några skifvor hvitt bröd, stryk litet smör på och lägg vaktlarne derofvan. Lägg upp hvar och en för sig. Afred såsen i pannan med mjöl, litet brynt, och häll öfver vaktlarne och brödskifvorna. Serveras varma. Delikata.

Rostad vaktel eller morkulla.

Sedan foglarne äro rensade, tvätta dem väl med borax eller soda i vattnet, torka dem med en mjuk duk och gnid dem utan

och innan med salt. Beräkna en liten lök och en liten potatis för hvarje fogel, samt några brödsmulor; hacka dem och tillsätt en half tésked salvia jemte en matsked smält smör. Sy in fogeln i ett tunnt bomullstyg, så att den ej gar sönder när den tages upp. Lägg en skifva salt fläsk på hvardera ändan, bind om segelgarn och lägg foglarne i en stekpanna, som kan täckas med en annan panna, upp- och nedvänd. Häll litet kokhett vatten öfver hvarje fogel och låt dem koka ungefär en half timme. Tag bort locket sedan de äro väl kokta och lat dem brynas i ytterligare 30 minuter. Använd litet mjöl för att afreda såsen och servera grönärter och kurrygelé som birätt. Unga dufvor äro delikata, om de anrättas på detta sätt.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Vaktlar med rostadt bröd.

Tvätta foglarne och gnid dem torra; klyf dem och halstra dem öfver liftig koleld tills de äro genomstekta och lätt brunfärgade; vänd dem ofta, så att de ej brännas; krydda med smör, peppar och salt; lägg dem på rostade smörgåsar och servera dem genast.

Mrs. Ahiting S. Clark En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Des Moines, Iowa.

Fasaner, rapphöns och vaktlar.

Rensa och tvätta dem i flera vatten; lägg soda i det sista vattnet. Torka dem med en handduk. Ilägg samma fyllning som användes för höns eller kalkon; sy ihop dem väl; bind upp ben och vingar. Ångkoka dem öfver varmt vatten i en timme, eller tills de äro färdiga; lägg dem sedan i en panna på ugnen med litet smör och vatten. Fräs upp ofta. På 15 eller 20 minuter antaga de en vacker brun färg. Lägg upp dem på ett fat och garnera dem med persilja och gelé.

Dufpastej.

Tillred dufvorna på samma sätt som när de skola rostas och lägg en smörklimp i hvardera. Belägg en puddingform med pastejdeg. Lägg kalfkotlett eller en bit oxhare i bottnen af formen. Lägg ett lager af dufvor, med bröstet nedåt, i formen. Hacka 5 hårdkokta ägg och öfvertäck dufvorna dermed. Ihäll litet kalfbuljong, mättad med smör. Gör ett lock af pastejdeg och baka pastejen sakta i 1½ timme.

Pickles.

Blandade pickles.

ACKA ½ peck gröna tomater, ½ peck lök, ett stort kålhufvud samt ett halft dussin spansk peppar. Slå alltsammans i en tunn tygpåse och låt saften väl afrinna; lägges derefter i trä- eller lerkärl och man tillsätter 2 matskedar salt, 2 matskedar stött kanel, 2 matskedar sellerifrön, 2 matskedar malen senap, ½ tékopp pudersocker, 1 kopp rifven pepparrot, 1 matsked stött starkpeppar. Får stå en timme. Under tiden uppkokar man 1 qt. god ättika, hvartill man satt två matskedar hvit senap; 2 matskedar stötta pepparnejlikor och 2 matskedar stött kryddpeppar knytas i en påse, som lägges att koka i ättikan. Detta afkok får kallna, slås öfver grönsakerna; man låter stå i 2 timmar, hvarpå man slår på krukor, hvari lemnas rum för ättika, som påfylles följande dag. Kärlet tillslutes lufttätt och ställes å kallt rum. Färdiga för servering.

May A, Cochrun En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Dallas, Texas.

Blandade pickles.

Två tusen små gurkor, 2 dussin uppskuren spansk peppar utan frön, 7 blomkålshufvud, 6 gts. hvitlök, 6 stora finklufna pepparrötter, 3 qts. små turkiska bönor och 1 qt. kapris blandas och läggas i saltlake af så stark salthalt, att ett ägg flyter deri, och lemnas att stå i 24 timmar, hvarpå saften afhälles. Grönsakerna läggas hvarftals i stenkrus och mellan hvarje lager strös svart och hvit hel senap, ungefär $1\frac{1}{2}$ lb. Deröfver slås 4 gallons ciderättika, som blifvit försatt med 1 tésked cayennepeppar och ½ tésked hvitpeppar och får koka en stund. Kärlet täckes väl.

Mrs. Jos. Peck Madison, Wisconsin.

Bästa blandade pickles.

Tag små gurkor, lökar, bönor, hackad blomkål och späda majsax, öfvergjut dem med kokhet saltlake, tre dagar å rad. En tékopp salt, löst i 1 gallon vatten, är tillräckligt. Laken afhälles på fjerde dagen. Till 1 gallon god ciderättika sätt en tésked pulveriserad alun, 4 téskedar hvit senap, 2 téskedar sellerifrön, 5 à 6 rödpepparkorn, som fås på apoteken, en handfull hela pepparnejlikor och ett stycke kanel. Koka ättikan och kryddorna & timme och slå det hett öfver grönsakerna; tillsätt tillräckligt pepparrot att förekomma mögling.

dnes S.S. Fifiel

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Ashland, Wisconsin.

Gurkor i olja.

Rensa och klyf gurkorna icke för fint och lägg dem i saltlake i 4 timmar; derefter läggas de i krus hvarftals, omvexlande med klufven lök och rödpeppar. Deröfver slås ättika och † butelj olja. Salt tillsättes efter behag.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Parkersburg, W. Virgiuia.

Gurkpickles.

Till 2 gallons ättika sätt 1 lb senap, 1 lb pepparot, 1 lb finhackad lök, 2 ozs. sellerifrön, 1 oz. pepparnejlikor, 1 oz. långpeppar, 1½ ozs. gurkmeja och 6 lbs. socker. Omrör blandningen 9 morgnar å rad. Indränk grönsakerna med skållhet ättika nio dagar å rad, slå så af ättikan och lägg grönsakerna i den förut beredda ättiksblandningen. — Guvernörskan i Virginia.

Gurkpickles.

Tag små gröna gurkor, tvätta dem och låt dem torka samt packa dem i bleckburkar; öfvergjut dem med ren ciderättika af salthalteu 2 tékoppar per gallon. Tillslutes noga. I stället för den qyantitet som förbrukas påfyll ättika. Detta slags pickles håller sig i åratal

Mrs. Mul. Gage

Konserverade gurkpickles.

Medelstora gurkor plockas direkt från rankan, läggas i svag saltlake och få stå öfver natten; fyllas derefter så tätt som möj206 PICKLES.

ligt på bleckburkar och öfvergjutas med kokhet ciderättika. Kryddor tillsättas efter smak och kärlen tillslutas. Bibehålla väl sin goda smak.

mis Ora Octrander. Battle Creek, Mich.

Senaps-pickles.

Två qts. gröna tomater, 2 qts. stora klufna gurker, 2 qts. små på längden klufna gurkor, 1 qt. små lökar, 6 fyrdelta grönpepparsfrukter och 6 blomkålshufvuden läggas i saltlake i 24 timmar; dertill sättes 8 matskedar malen senap, 5 gts. ciderättika, 2 matskedar gurkmeja, 1 lb. socker och litet mjöl, hvilket allt fått koka upp och hett gjutes öfver grönsakerna.

H. M. Smith Battle Creek, Mich.

Franska pickles.

Fyll ett durkslag med färska, finskurna gurkor och lika mycket finskurna tomater och en qt. hackad lök; salta derpå och låt det stå i 24 timmars tid Koka upp 2 qts. ättika, 3 lb. pudersocker, 2 oz. sellerifrön, 1 oz. pepparnejlikor, 1 oz. muskottblomma, 1 liten paket malen senap. Medan denna blandning ännu är ljum tillsättes 2 oz. gurkmeja.

Mif 6 A Beskeley Farmerville, Va.

Hackade pickles.

En gal. kål, 1 gal. gröna tomates, tre gröna spanskpepparskidor. Tomaterna beströs med salt och få stå ungefär en timme, hvarefter saften afhälles och blandas med de öfriga ingredienserna. Till alltsammans sättes 4 matskedar malen senap, 2 d:o ingefära, 1 d:o muskottblomma, 2 oz. gurkmeja, 1 oz. sellerifrön; blandas väl och öfvergjutes med med mycket stark ättika, som tillsatts med 3 lb. pudersocker. Kokas långsamt och fylles på sjelfslutande konservburkar. — Guvernörens residens, Atlanta, Ga. *

Pickles.

Tag ½ bushel gröna tomater, 1 dussin lökar, ½ dussin grönpeppar, finhacka dem, slå en pt. salt öfver dem, låt stå öfver natten och afsila vätskan. Slå på god ättika, koka en timme och sila på nytt; tag 2 lb. socker, 2 matskedar kanel, nejlikor och starkpeppar, en matsked af hvardera, en pt. rifven pepparrot, hvilket allt blandas med en gt. god ättika och uppkokas under omröring. Håller sig året om. Mrs. G. Gerould, Battle Creek, Michigan.

Picalilli-tomater.

PICKLES.

Tvätta 1 pk. gröna tomater, skär dem i skifvor af ½ tums tjocklek och strö öfver dem 1 kopp salt. Låt det stå natten öfver och afsila vattnet; lägg dem derpå i en emaljerad gryta, gjut deröfver bästa eiderättika, tillsatt med 1 lb. socker, och låt sakta koka tills tomaterna mjuknat och skumma. Afhäll vätskan och koka den en timme och slå den derpå öfver tomaterna; tillsätt 1 tésked pepparnejlikor, lika mycket senap och kanel. Lägg öfverst i kärlet en kopp rifven pepparrot och tillslut kärlet väl.

Mrs. Mr. C. Gage Battle Creek, Michigan.

Kålpickles.

Tidig York-kål skördas i senare hälften af Juli och tudelas samt lägges i het saltlake af ett äggs bärighet. Får stå i 24 timmar. Kålen upptages och torkas med handduk, beströs med salt och lägges i solen att torka fullständigt. Lägges i papperspåse och förvaras på torr plats. Då pickles skall beredas, tvättas kålen väl i kallt vatten och lägges derefter i krus, hvarftals omvexlande med kryddor, och öfver det hela gjutes kall ättika. Färdigt att servera om en månad.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Kausas City, Missouri.

Vårt eget pickles-recept.

En pk 2 tums gurkor läggas i saltlake i slutet kärl under 3 dagar tillsammans med en qt. hvitlök, 2 lb. socker och 6 små grönpepparfrukter, två oz. hvitsenap, två oz. svart d:o, två oz. enbär, två oz. sellerifrön; knytas i duk och koka 15 minuter i en gal. ättika, tillsatt med en liten bit alun, och vätskan slås öfver grönsakerna. Får kallna och värmas några gånger. Förvaras på flaskor. Denna pickles är utmärkt.

Ins PH. Hallenbeck Vinona, Minnesota.

Picalilli.

½ pk gröna, fullvuxna tomater hackas och tillsättas ½ pt. salt. Öfvergjut kallt vatten och låt stå en dag. Hacka ett stort kålhufvud, 4 stora lökar, 5 grönpepparfrukter och slå deröfver kokande ättika. Efter 4 timmar sila och tillsätt en kopp sockersirup, samt en tésked hvardera af nejlikor, kryddpeppar och hvit senap. Öfvergjutes med kall ättika.

208 PICKLES.

Inlagda bönor.

Lägg mjuka, tidiga turkiska bönor i stark saltlake tills de gulnat; sila och torka dem med handduk. Fyll dem på stenkärl och öfvergjut kokhet ättika, som afhälles och upphettas några dagar å rad. Kärlet tillslutes väl och bönorna äro färdiga att serveras då de blifvit gröna. Något cayennepeppar kan tillsättas.

Rödkål-pickles.

Kålen skäres och torkas å galler, beströs med salt och får ligga 2 à 2 dagar; packas på krus. Litet peppar och andra kryddor knytas i en påse, som kokas i ättika. Ättikan slås öfver kälen.

Blomkål-pickles.

Sönderdela 2 kålhufvuden, en pt. små lökar, två medelstora rödpepparfrukter. Lägges i vatten, hvari upplösts ½ pt. salt, och får stå öfver natten. Silas. Uppkoka 2 qts. ättika med 4 matskedar senap; lägg i grönsakerna och koka i 15 minuter eller till dess blomkålen kan genomborras med en gaffel.

Körsbärs-pickles.

Tag 5 lbs. körsbär med eller utan stenar, 1 qt. ättika, 2 lbs. socker, $\frac{1}{2}$ oz. kanel, $\frac{1}{2}$ oz. nejlikor, $\frac{1}{2}$ oz. muskottblomma. Mal kryddorna och inknyt dem i en påse, koka dem i ättikan som blifvit tillsatt med sockret och slå vätskan kokhet öfver körsbären.

Pickles i olja.

Tag 2 duss. stora gurkor och skär dem i skifvor oskalade, beströ dem med salt och lägg dem i ett durkslag under 2 till 3 timmar, ett duss. skalade lökar beredas på samma sätt. Packas hvarftals i stenkrus; hvarfven beströs med malen starkpeppar samt en blandning af senap och olja; en half pt. olja är tillräcklig till en liten paket senap. Då kruset är fullt, öfverhälles kall ättika.

Brss. San M. Ball, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Pickles-olja.

Tag en peck grön tomates, 4 stora lökar; finhackas, och en

tékopp salt tillsättes.

Låt det ligga i laken öfver natten och afsila laken, tillsätt derpå 2 qt. ättika och en qt. vatten; koka 15 minuter, sila ånyo och tillsått 2 lbs. pudersocker, ½ lb hvit omalen senap, 3 pts. åttika, ½ tésked cayennepeppar, 2 matskedar kanel, 2 d:o kryddpeppar och 2 d:o ingefära; allt blandas och får koka 15 minuter. Mrs. B. E. Cole, Battle Creek, Mich.

"Wax Beans"-pickles.

Rensa bönorna och lägg dem i kallt vatten en timme eller 2, koka dem sedan i rent vatten med tillräckligt salt tills dess de blifva mjuka, häll af vattnet och tappa bönorna på buteljer, som i bottnen blifvit fyllda med hvit senap och kanel. Sätt flaskorna i varmt vatten och påfyll varm ättika, som blifvit tillsatt med något socker. Förvaras som annan pickles.

Mrs. Angeline Furner Des Moines, Iowa.

Gula pickles.

Koka små hårda hufvuden af tidig York-kål i salt och vatten tills de blifvit så mjuka, att ett halmstrå kan stickas genom dem, lägg dem derpå i solen att torka på en duk under några få timmar; fyll dem på stenkärl och häll öfver ättika och låt stå i tre veckor. Håll i beredskap 2 gals. ciderättika, 1 lb. hvit oma len senap, 1 lb. ingefära, 1 oz. skuren långpeppar, 1 oz. muskottblomma, 1 oz. muskott och 1 oz. nejlikor, pulveriserade, 2 oz. sellerifrön, 1 handfull starkpeppar, 1 kopp senap, 1 handfull rifven pepparrot (ej för fin), 6 citroner i tunna skifvor, 1 oz. gurkmeja och $2\frac{1}{2}$ lb. hvitt socker. Koka upp allt sammans och slå det öfver kålen.

Lily Court Fackson En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Parkersburg, W. Virginia.

Lökpickles.

Insamla små hvitlökar de sista dagarne af Augusti och förvara dem på torr plats. Då de skola beredas till pickles, så skala dem och lägg dem i kall stark saltlake 4—6 dagar; tag dem upp, tvätta dem fort i kallt vatten och lägg dem på kärl, hvartannat lager lök, hvartannat kryddor; slå öfver kall ättika.

Atti Ino gen. Kansas City, Missouri.

Blandade pickles.

Tag ett dussin gurkor, ett dussin gröna tomater, ½ dussin lökar, två kålhufvud af medelstorlek; skär det sönder, strö salt öfver och låt stå till följande dag. Vrid ur vattnet, lägg grönsakerna hvarftals i en kastrull och tillsätt på samma gång: ett oz. muskottblomma, ½ liten paket malen senap, ett oz. sellerifrön, ett oz. hvit omalen senap, ½ lb. pudersocker. Slå deröfver

210 PICKLES.

ättika och låt det koka sakta omkring 1 timme. Synnerligen lämpliga för sommaren, om de förvaras på stenkärl.

Mrs. S.S. Harrell

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Brookville, Indiana.

Fylld grönpeppar.

Tag stora vackra frukter, uttag kärnorna genom ett snitt på sidan, öfvergjut frukterna med saltlake, som uppbär ett ägg, och låt stå tolf timmar. Till fyllningen tages: ½ pk. små gröna tomater, ett dussin små lökar, ½ hvitkålshufvud, ½ rödkåls d:o, 6 sellerirötter, ½ lb. socker, ½ kopp rifven pepparrot. Allt finhackas, öfverströs med två koppar salt och får stå i tolf timmar; vattnet afsilas och man påfyller ättika nog att täcka grönsakerna, tillsätter peppar, nejlikor, malda sellerifrön och 2 à 3 stycken kanel, kokar i ½ timme, afsilar ättikan, fyller pepparfrukterna med massan och tilltäpper dem. Läggas på krus och öfvergjutas med kall ättika.

Mus J. Montgomery Smith Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsut ställningen.

Mineral Point, Wis consin.

Tomat-pickles.

25 gurkor, två kålhufvuden, 15 lökar, ½ pk. gröna tomater, ett pt. rifven pepparrot, ett oz. sellerifrön, en tékopp malen peppar och kanel. Skär kålen, gurkorna och lökarne smått, salta och låt stå öfver natten, låt dem derpå ligga i utspädd ättika en dag eller två. Sila och tillsätt kryddor; koka två gals. ättika med 5 lb. pudersocker, låt svalna och koka tre gånger; blanda ett lb. senap i ½ pt. olja och slå det ljumt öfver.

damerna vid verldsutställningen. Parkersburg, W. Virginia.

Hackade eller spanska pickles

En bushel fullvuxna gurkor, gröna; ½ bush. kål, hård, stor och hvit; ½ pk. lök, stor, hvit; ½ pk. grönpeppar. Pepparen beredes som ofvan nämts. Då fröna uttagits, finhackas frukten och pressas torr. Skala och finhacka lökarne, tillsätt mycket salt och lägg i ett krus att stå i 24 timmar. Skala gurkorna och salta på dem lika mycket som på löken. Hacka kälen och salta litet mindre på den. Sedan allt stått saltadt i 24 timmar, urpressas allt våtten och grönsakerna läggas i ett stort kar, blandade med socker, kryddor och ättika.

För ofvannämnda qvantum spanska pickles, ½ bushel lökpickles, 1 bush. tidig York kål-pickles och 1 pk. pepparpickles

211 PICKLES.

äro följande qvantiteter kryddor tillräckliga: Hvit senap 2 lb; ingefära ½ th; hvitpeppar ½ th, kanel ½ th, gurkmeja ½ th, sellerifrön ¼ th, muskottblomma ¼ th, muskott ¼ th, kryddpeppar 2 ozs., nejlikor 2 ozs., cayennepeppar 2 ozs., 12 lökar, 6 à 8 stora pepparrötter, 6 th pudersocker (för den hackade pickles); en flaska matolja. Alla slags kryddor kunna användas till spansk pickles — kryddpeppar och nejlikor kunna icke användas vid beredandet af andra slag, emedan de skulle förorsaka mörk färg. Allt socker användes till spansk pickles. Senapen skall i 24 timmar stå i saltlake, som bår ett ägg; torkas å duk. Detta förekommer slembildning. På samma sätt behandlas löken. Gurkmejan till spansk pickles prepareras som följer: Tre rågade matskedar blandas med ½ kopp matolja; tillsått en kopp ättika och sätt det öfver elden under oafbruten omröring tills det blifvit hett. För lök- och kålpickles beredes den på samma sätt och lägges i flanellpåse. Gurkmejan har en karakteristisk lukt och ger en angenäm, gul färg. Pepparroten förekommer mögling och bör finrifvas, och sellerifrön krossas väl i mortel. Endast prima ciderättika bör användas.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutskill nin-gen. Kansas City, Missouri.

Grönpeppar.

Platta frukter äro bäst. Gör ett snitt på sidan och lägg dessa i press i kall, stark saltlake under 4 - 6 dagar. Uttag derpå fröna med sax eller knif och fyll frukterna med spanska pickles; hopsy dem med tvinntråd, två eller tre långa styng i hvarje, och lemna ändarne lösa, så att trådarne lätt kunna aflägsnas innan de sättas på bordet. Kall ättika slås öfver.

Peppar-Mangos.

Gör ett snitt i pepparfrukten och uttag fröna men låt stjelken qvarsitta. Lägg frukterna i saltlake, så stark, att den uppbär ett ägg. Slå färsk lake öfver dem tre dar å rad i stället för den gamla, som afhälles. Se noga till att frukten invändigt be-

frias från den gamla laken!

För fyllning af en half bushel frukt åtgår: 8 th hackad kål, 1 th hvit senap, 1 th pepparrot, 1½ th hvit senap, ½ th sellerifrön, 2 lbs. salt, 2 pts. pudersocker. Fyllas på krus och öfver hvart lager strös litet pudersocker, muskottblomma, ingefära, nejlikor (stötta), hackad lök, rifven pepparrot och kanel. Krusen fyllas till brädden med ättika och tillslutas så tätt som möjligt. Den fylda frukten hopsys med tvinntråd.

mns C.f. McClung Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Knoxville, Tennessee.

Extra fina tomatespickles.

Tag en pk. gröna sönderskurna tomater, lägg dem i stenkrus, strö en matsked salt deröfver och häll på en pt. sockersirup. Låt det jäsa och skumma sedan af.

Mrs Alies V Brown.

Biträdande medlem af ovinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Lexingtonpickles.

Två dussin gurkor tagas ur laken, tudelas och vattenläggas tills saltet dragits ur; kokas derefter 1\frac{1}{2} timme i \frac{1}{2} gallon \text{ \text{attika}}. Ättikan slås af och ny påfylles och får koka 1½ timma till, jemte tillsats af 2 b socker, 1 matsked kanel, 1 matsked sellerifrön, 1 matsked gurkmeja, 1 matsked starkpeppar, 1 tésked nejlikor, 1 tésked muskottblomma, 1 tésked ingefära. Sedan det kallnat tillsätt en tésked rödpeppar, 1 tésked hackad lök och 1 matsked rifven pepparrot.

Mrs Gov. Elias Carr Raeligh, North Carolina.



500x320 ft.

Sköna kensternas byggnad.

\$700,000.



MRS. MARIE P. H. BEESON, Lady Manager World's Fair, El Reno, Oklahoma,



MRS. SARAH H. BIXBY, Alternate Lady Manager World's Fair, Skowhegan, Maine.

Söta pickles.

ÄGG gurkor i saltvatten i 3 dagar och tvätta dem sedan i friskt vatten. Till 2 gallons pickles tag 1 kopp senapsfrön, en handfull hela nejlikor, lika mycket krydd- och starkpeppar samt en kopp stött kanel; lägg alltsammans i en stor tunn tygpåse och koka det i 1 qt. ättika. Lägg gurkorna i en kagge jemte några rödpepparfrukter och smärre pepparrötter; slå i tillräckligt med ättika och tillsätt 1 lb pudersocker, det hela kokhett, och slå alltsammans öfver pickels. Tillsätt sedan kryddor och ättika och sök att få kryddorna öfverst. Kryddorna aflägsnas och uppkokas 5 morgnar å rad; på sjette dagen tillsättes en kopp sockersirup. Använd god ciderättika. Högre grad af sötma uppnås, om socker tillsättes den heta ättikan. Sena gurkor äro tjenligare än tidiga. Lägg gurkorna i salt vatten om de äro färska.

Parthenia P. Rul, En af de ledande damerna vid verlosutställningen. Santa Rosa, California.

Söt tomat-pickles.

En peck valda gröna tomater, och 6 stora lökar skäras väl och beströs med salt, hvarefter de få stå öfver natten. Derefter afsilas vatunet och tillsättes 2 qts. ättika och en qt. vatten, och kokas 15 minuter. Sila ånyo. Det afsilade användes icke. Sätt till grönsakerna, 2 qts. ättika, 2 tb socker, 2 matskedar hvardera af nejlikor, kryddpeppar, ingefära, malen senap och stött kanel, samt en tésked rödpeppar. Koka alltsammans 15 minuter och slå det varmt på förvaringskärl.

Many G. Susselle En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Newark, N. J.

Melon-pickles.

Tag skalet, d. v. s. den tjocka utsidan af en omogen muskmelon, skär det i fyrkantiga bitar, lägg det i en kruka och slå deröfver kokhett alunvattet, låt det stå i 24 timmar och slå derpå af vattnet. Till 6 lb melon tillsätt 3 lb socker, 1 qt. ciderättika, 3 oz. sellerifrön, 2 oz. muskottblomma, 2 oz. ingefära och koka alltsammans tills skalet är genomskinligt.

Mif & A Beskeley Farmerville, Va.

Pickles af dvergäpplen.

Till 7 fb frukt tag 1 qt. ättika, 4 fb pudersocker och ett stort stycke kanel. Alltsammans kokas upp och är färdigt att serveras så snart det kallnat.

Ans John M. Hone En af de ledande damerna vid verldsutställning n. Jackson, Mississippi.

Persiko-pickles.

Torka persikorna väl och stick en å två nejlikor i hvarje, lägg dem i ett kärl och gjut öfver dem en qt. ättika, som kokats med 1 fb socker. Öfvertäck kärlet. Koka ättikan på nytt efter några dagar och slå den varm öfver frukten. Denna pickles blir bättre, om den får stå någon tid innan den användes.

Mrs. James F. Lagle - En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Little Rock, Arkansas.

Inkokta vinbär.

Tag 6 fb mogna, nyplockade vinbär, 4 fb socker, 1 pt. ättika, 1 matsked stötta nejlikor och en tésked kanel. Kokas sakta i tre timmar.

Mrs. T. J. Butler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.

Söt pickles af vattenmelon.

Afskär den yttersta hårda, gröna utsidan af en vattenmelon och borttag det inre röda innehållet, skär resten i stycken efter behag och koka dem i vatten tills dess ett majsstrå lätt kan intränga i dem. Till 9 lb frukt tag 3 lb socker, 1 qt. ättika, 1 matsked nejlikor och 1 dito kryddpeppar. Koka upp alltsammans

och lägg uti frukten; tillse att det icke får koka mer än en minut. Billigt och lätt att bereda och håller sig ett ar.

Mrs. H. C. In grane,

Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid verlsutställningen.

Jacksonville, Florida.

Vattenmelon-pickles.

Bered en frukt enligt föregående recept, placera styckena i en stenkruka med vatten, hvari upplösts ett stycke alun af en valnöts storlek, och låt stå öfver natten. Tag ur frukten, tyätta den och koka den sakta i vatten (helst i sten- eller tennkärl) tills ett halmstrå kan stickas genom den. Uppkoka 2 pts. ättika med 1 rågad matsked kanel och 1 tésked nejlikor och sila från vätskan genom en duk. Slå åter ättikan i kokkärlet och lägg uti frukten, tillsätt 2½ pts. socker, två téskedar kanel, några få nejlikor samt en matsked stora rättikfrön.

Mis. G. Smith. Chicago, Illinois.

Persiko-likör.

Skala persikorna och gör en sockersirup af 🚦 🏗 socker till hvarje lb frukt, koka sirupen och häll uti persikorna samt koka dem uti 15 minuter. Tag ur persikorna och koka in sirupen tills den blir så tjock, att den knappt rinner, tillsätt derpå lika mycket konjak, slå blandningen öfver persikorna och slå på kärl, som tillslutas noga.

My Geo, M. Buchanan Giradande mediem ar gyinliga styrelsen vid verlödsutställnigen. Holly Springs, Miss.

Fikon-pickles.

Tag hvita, fullmogna men icke mjuka fikon och lägg i salt vatten en dag och sedan i sött vatten en eller ett par dagar tills de lämpa sig för picklesberedning. Preparera ättika med kryddor och socker efter tycke och smak. Kanel bör läggas i vatten, hvilket sedan slås i ättikan. Då ättikan är färdig, låter jag den koka upp, lägger sedan i fikonen, kokar upp och fyller dem varma på konservburkar.

Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid veridas-utställningen.
South Jacksonville, Florida.

Söt kålpickles.

Tag 1 gt. ráhackad kál, 1 kopp socker, 1 matsked salt. I tésked starkpeppar, † tésked rödpeppar och 1 tékopp rifven pepparrot. Öfvergjut alltsammans med kall ättika och täck kärlet. Serveras till kötträtter.

Jors. V. J. Parsons Kalamazoo, Michigan.

Päron-pickles.

Sju lb frukt ångkokas. Till 3 pts. ättika sättes 3 lb socker och ½ kopp kryddor, lika delar nejlikor, kanel och kryddpeppar. Först kokas päronen, hvarefter vätskan kokas in till sirup.

Mus Frank H. Sannell Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Druf-pickles.

Till 8 fb drufvor tagas 4 lb. socker, 1 qt. ättika och kryddor ofter behag. Koka ättikan med kryddorna i påse jemte sockret och slå denna sirup het öfver frukten. Sirupen afhälles och kokas upp tre dagar å rad samt slås varm öfver frukten; på samma sätt förfares de följande 4 a 5 dagarne, men sirupen slås nu kall öfver drufvorna.

Mrs. G. Smith. Chicago, Illinois.

Kryddade drufvor.

Lägg 10 lb. frukt i en syltkastrull; skalet måste aflägsnas. Låt koka tills kärnorna kunna borttagas, silas genom groft såll, lägg drufvorna åter i kastrnllen jemte skalen, tillsätt 7 lb. socker, $1\frac{1}{2}$ pts. ättika, 1 oz. nejlikor, $1\frac{1}{2}$ oz. kryddpeppar i påse. Låt koka en timme.

-----Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Kryddade vinbär.

Fem lb. vinbär, 4 lb. socker, 1 pt. ättika, två matskedar nejlikor och 2 matskedar kanel. Kokas i två timmar.

Mrs Alice V. Brown. Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Äppel-pickles.

Gör en sirup af 3 lb. socker och två qts. ättika samt tillsätt kanel och nejlikor, ½ oz. af hvardera slaget. Uti hälften af denna sirup kokas 1 pt. skalade sötäpplen tills de blifva så mjuka, att en gaffel lätt går igenom. Afhäll sirupen och låt den kallna, slå öfver den andra hälften af sirupen, derefter den kalla

sirupen. Alltsammans får kallna, kärlet tillslutes väl och förvaras i kall, fuktfri källare.

Vinbärs-pickles.

Till 1 pt. ättika sättes 1½ a 2 lb. socker samt kryddor. Denna sirup slås kokhet öfver 3 lb. vinbär.

Persiko-pickles.

Aflägsna dunet från 7 lb. persikor och påta dem med en gaffel. Lägg en tésked stötta nejlikor och en tésked kanel i en påse och koka kryddorna i 1 qt. ättika med 3 lb. socker. Då ättikan kokat upp, iläggas några få persikor i sänder och kokas mjuka, men icke för lösa; derefter upptagas de och läggas i stenkrukor, och ättikan slås ölver. Samma förfaringssätt kan användas för päron, dvergäpplen, qvitten eller hvad frukt som helst.

Söt gurk-pickles.

Skala och klyf mogna gurkor, tag ut fröna och lägg gurkorna i svag saltlake öfver natten. Koka 2 lb. socker i 1 qt. ättika, lägg i gurkorna och koka dem mjuka. Tillsätt kryddor efter behag.

Vinbärs- eller drufpickles.

Koka 6 lb. frukt med 4 lb. socker i en pt. ättika tills ett tjockt sylt bildats. Straxt innan det tages af elden tillsätt stötta nejlikor och malen kanel, 2 matskedar af hvardera. Serveras till kalla kötträtter.

Söt tomat-pickles.

En pk. gröna tomater skäres i skifvor, likaså 4 lökar. En kopp salt strös öfver tomaterna och det får stå öfver natten. Saften afhälles, och man skållar frukten med rent vatten i förtennadt kärl eller stenkrus. Silas derpå genom durkslag och frukten lägges åter i kastrullen och ättika slås öfver, så att frukten täckes helt och hållet. Två koppar pudersocker, 1 matsked nejlikor, 1 dito kryddpeppar och 1 dito kanel tillsättes. Derpå iläggas lökarne och 6 st. grönpepparfrukter och alltsammans får koka sakta tills frukterna bli mjuka.

Persikolikör.

Bered sirup af 1 lb. socker till 1½ lb. persikor. Skala frukten och koka den i sirupen tills den kan genomborras med ett halmstrå, tag derefter upp den och fyll den på krus. Koka sirupen tjock, tag den af elden och tillsätt 1 pt. fransk konjak. Slå det öfver frukten och tillslut kärlet.

——Guvernörens residens, Portland, Oregon.

Grönsaker.

RÖNSAKER äro särdeles nyttiga vid vår matlagning och konsten att tillaga dem borde studeras mycket noggrannare än vanligen är fallet. Att koka en gryta potatis anses vara mycket simpelt, och dock beror deras smaklighet och lättsmälthet på sättet, hur de kokats. Nästan alla grönsaker böra läggas i, då vattnet kokar, emedan deras fina smak på det sättet bättre bibehålles. Man bör noga akta sig att koka dem för länge, och de böra serveras omedelbart, sedan de blifvit färdiga, ty om de få bli stående förlora de sig helt och hållet.

Potatispannkaka.

Fyra stora, kalla, kokta potatis skalas och skäras i bitar; 1 pt. varm mjölk sättes till 2 matskedar mjöl och 2 matskedar smör, salt, peppar och persilja efter behag. Ett lager af denna smet lägges i bottnen på pannan, deröfver ett lager potatis, o. s. v. Till slut slås mjölken öfverst och rifna skorpor sist. Bakas på 15 minuter.

Ellen M. Chandler

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Pomfret, Vermont.

Potatis a la Creme.

Lägg i en kastrull 3 matskedar smör, knapt en handfull finhackad persilja samt salt och peppar efter smak. Rör väl om tills det blifvit varmt, tillsätt då en liten kopp grädde eller fet mjölk och rör uti ett par téskedar mjölk tills det kokar. Lägg deruti kokt, skuern potatis och koka upp blandningen innan den serveras.

Mrs Beriah Willins

Ombud för verldsutställningen Washington, D. C.

Potatis i skal.

Baka potatis af samma storlek och skär af en liten bit af hvarje potatis, medan den ännu är varm. Gräf ur potatisen så att skalet blir helt, stöt innehållet väl och tillsätt smör, peppar, salt och rifven ost. Fyll med en sked de tomma skalen så att fyllningen öfverstiger skalet en tum. Insättes i ugnen att brunstekas.

Laura P. Coleman En af de ledande damerna vid verlesutställningen.
Denver, Colorado.

Kanderad potatis.

Koka 3 stora sötpotatis, skär dem i skifvor och lägg dem på en bakplåt hvarftals med mycket socker och smör emellan. Betäck yfan med socker och gjut öfver en kopp kokhett vatten. hvarefter det insättes i ugnen att brynas.

lles R. A. Fellen En af de ledaade damei na vid verldsut ställtingen. Cartersville, Georgia.

Kanderad sötpotatis.

Koka 6 sötpotatis, skala dem och lägg dem på en bakplåt. Lägg en tésked smör på hvarje potatis och strö deröfver ½ kopp pudersocker. Slå 2 matskedar vatten på platen, koka långsamt och frås upp. Kanel, nejlikor, muskott och citronskal förhöja smaken.

Helew & Bay In Columbia, South Carolina.

Makaroner.

Koka makaroner mjuka, afhäll vattnet och lägg dem på ett fat hvarftals med ost omvexlande. Spara ej på osten och salta ofter tycke och smak. Gör en äggsmet på samma sätt som för paj, men utan socker, slå den öfver makaronerna och baka vid sväg värme.

Mrs Robl-B Mitchelo

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Topeka, Kansas.

Kokt potatis.

Skala potatisen väl och lägg dem i vatten ett par timmar om de äro gamla, koka dem derpa i färskt, kallt vatten och slå af spadet. Lyft på locket och lat ångan afgå; låt icke locket

tillsluta för tätt. På det sättet blir potatisen torr och mjölig. Ny potatis lägges uti då vattnet kokar, och hållas stadigt kokande. Ångkokt potatis är mycket välsmakande.

Potatispure.

Skala potatisen och låt dem den i vatten en timme, hvarefter den kokas med så litet vatten som möjligt. Derpå slås den i trä- eller stenkärl, placeras på kokspiseln för att hållas varm och stötes väl, sakta efter behag och tillsätt en kopp fet mjölk. Värm purén och servera den i en djup karott. Man kan garnera fatet med smör och släta ytan och sätta purén i ugnen att brynas en minut. Man kan ock fasonera purén som en smörasiett och garnera med persilja.

Stekt potatis.

Skär den kokta potatisen i tunna skifvor och låt dem stå i kallt vatten till de skola lagas, då de torkas väl och stekas i smör eller hälften ister. Om man vill ha dem blåsiga, tar man upp dem några gånger och lägger åter i dem att steka. Servera dem mycket varma.

Gräddvotatis.

Nypotatis kokas och sönderdelas. Gör en fet sås af 1 kopp grädde eller mjölk samt 3 matskedar smör och tillsätt kryddor efter behag. Slå såsen öfver potatisen, värm upp det och servera.

Potatispure.

Skala potatisen och lägg dem i kastrullen, då vattnet kokar; då de kokt tillräckligt afhälles spadet och potatisen stötes. Tillsätt lite mjölk eller grädde, 2 à 3 ägg-gulor, beroende på potatisens mängd, samt kryddor efter behag. Vispa ägghvitan tills den styfnar, slå upp potatisen i en karott och släta purén på ytan, som garneras med vispade ägghvitan. Sättes sedan i ugnen till dess purén blifvit ljust brun.

Brynt potatis.

Skala potatisen och klyf den på längden, koka den i salt vatten tills den blifvit nära genomkokt; häll af vattnet och lägg potatisen försigtigt i en liten stekpanna med smält smör och stek den tills den blifvit lagom brun på båda sidor. Serveras varm

Potatisbullar.

Stöt några mjöliga potatis, tillsätt kryddor, smör och grädde, tills degen blir temligen mjuk; gör bullar deraf, doppa dem i rifvet bröd och brunstek dem i smör.

Potatiskalops.

Skala och skär i skifvor erforderligt qvantum potatis. Lägg i en bakform ett lager potatis, sikta litet mjöl derpå och tillsätt salt, peppar och små smörklickar. Fortfar med lagringen på samma sätt tills formen är fyld; öfverst lägges rifvebröd och öfver alltsamman slås mjölk till samma höjd som fyllningen. Ungefär 45 minuter åtgå för bakningen.

Hrances P. Brrrows Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Kalamazoo, Michigan.

Stekt potatis.

Skär potatisen i mycket tunna skifvor och låt dem stå i iskallt saltvatten ½ timme. Afsila vattnet genom ett durkslag och bred potatisen att torka på en torr handduk. Stek några skifvor i sänder i mycket hett flott — en minut är tillräcklig att bryna dem — och salta litet på dem. Då de skola serveras upphettas de i hastig ugn. — Å. M. M., Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Fayettville, West Virginia.

Bakad sötpotatis.

En gt. sötpotatis skola rifvas och öfvergjutas med kokande vatten samt omröras. Tillsätt en tékopp pudersocker, 2 koppar sockersirup, 2 matskedar smör, 1 kopp mjölk och en rågad kopp stött ingefära. Slå det i form och baka det i ungefär 2 timmar.

Mrs Ses I Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia,

Brynt potatis.

Bred kall potatispuré på med smör smorda emaljerade pajtallrikar, † tum tjockt allraminst, bred deröfver hackadt kött, hvartill satts kryddor och koncentreradt köttspad. Baka på understa ugnsgallret till dess undersidan är gulbrun, hvilket kan undersökas genom att lyfta med skarp knif. Serveras vikt som en omelett på varmt fat, garneradt med persilja. Passande till frukost och té.

Kato M. Gage. Battle Creek, Michigan.

Majskaka.

En pt. rifven grön majs, en matsked mjöl, två ägg, ett stycke smör af ett halft äggs storlek, en nypa salt. Blandas och kokas som pannkaka.

Mrs. H. A. grane!

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlsutställningen.
Jacksonville, Florida.

Stufvade tomater.

Skala och skär i skifvor en qt. färska tomater och lägg dem i emaljerad gryta med mycket litet vatten, tillsätt en matsked smör och en d:o socker, salt och peppar efter behag. Håll i beredskap en pt. rostade brödtärningar i en skål och gjut öfver tomaterna kokande. Serveras genast.

anne 2.4 orff

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Bakade bönor.

Tag en qt. bönor, som legat i vatten tre timmar, en matsked sockersirup och ett lb. fett fläsk. Lägg alltsammans i ett lerkärl och slå öfver friskt vatten; täck med en tallrik och låt det stå i medelvarm ugn i tolf timmar. Fyll på vatten, så att bönorna alltid äro täckta deraf.

Some S. S. Fjill Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Ashland, Wisconsin.

Skärbönor.

Tag ½ pk. gula vaxbönor, tudela dem och koka dem miuka med kryddor efter behag. Servera dem med gräddsås.

Limabönor.

Låt bönorna ligga i kokt vatten en timme efter sedan de spritats; lägg dem i kokande vatten tills de mjuknat; afsila vattnet. Afred med mjölk, smör och kryddor och låt koka straxt innan de serveras.

Bakade Bostonbönor.

Vid beredningen af dessa bönor användes ett stenfat med lock. En qt. torra bönor äro tillräckliga för 6 a 7 personer. Bönorna läggas i vatten öfver natten, vattnet afslås och friskt vatten slås på, så att det står öfver bönorna, sedan det kokats; sla dem sedan i fatet med samma vatten. Tillsätt en matsked sockersirup och hellre än fläsk ett stycke fett konserveradt kött, omkring ½ lb., samt litet salt. Smaka på dem under bakningen och salta, om det behöfs. Bakas 3 a 4 timmar i medelvarm ugn och noga tillses att det fins nog vatten. Syns intet vatten till då skålen lutas på sidan, så slå på mera.

Gröna tomater och lök.

Skär upp gröna tomater med skalet på och lägg dem i med smör smord panna, lägg deröfver ett lager skurna lökar, derpå tomater o. s. v. tills pannan är fyld. Då det kokt lägges det på varmt fat och serveras med fördel tilll frukost på hösten.

Hannel - Jeylor Uffor Warren, Ohio.

Brynta tomater

Förfar på samma sätt som vid stufvade tomater, sila och tillätt en kopp grädde; rostas och serveras.

Läckra tomater.

Ett dussin mogna tomater, 3 lökar, 2 små grönpepparfrukter, 3 matskedar socker, $\frac{2}{3}$ kopp ättika, en matsked salt; koka i en timmes tid. — Mrs C., Battle Creek, Mich.

Tomatsås.

Skär två stora lökar och koka dem väl; tillsätt en burk tomater, 3 matskedar socker, peppar och salt efter behof; koka i 20 minuter, sila af och koka upp, hvarefter tillsättes en tésked majsstärkelse (i litet vatten) samt en smörklick af en valnöts storlek.

July F. R. Tuel regor Chicago, Ils.

Att koka kål, som håller sig grön.

Koka upp 4 qts. vatten, lägg deri ett tu- eller fyrdeladt kålhufvud, ur hvilket man tagit stamspetsen. Kålen tvättas i vatten innan den ilägges. Lägg locket på tills det kokar hårdt, tag då af locket, rör om emellanåt och låt koka omkring 20 minuter. Slå det i durkslag och låt vattnet afrinna.

Eliza George Auburn, New York.

Ett annat sätt.

Lägg en smörklick af ett äggs storlek i en kastrull, sönderdela kålen och låt saften medfölja i kastrullen. Lägg derpå locket tätt på och koka långsamt. Tillsätt salt efter behag.

Eliza George

Auburn, New York.

Stekta tomater.

Stora tomater tredelas, rullas i mjöl, stekas i smör och vändas på båda sidor. Serveras varma med sås af smör, grädde och kryddor.

Makaroner.

Fem matskedar rifven ost, en d:o mjöl, en d:o smör, ett ägg, ½ kopp grädde, salt och peppar efter smak; kokas i dubbelkastrull och omröres tills osten upplösts. Koka½ paket eller mindre makarona i saltvatten 15 minuter, sila af vattnet och slå på mjölk, koka några minuter. Slå sedan ostblandningen deröfver och låt det kokas½ timme.

Ins S.S. Fifiel

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Ashland, Wisconsin.

Grönärter.

Koka ärterna på samma sätt som skärbönor. Sätt till litet majsstärkelse, om det skulle bli för tunnt.

Sparris.

Skär bort den hårda ändan och bind sparrisen i bundtar, lägg den i kokande vatten med litet salt och koka den mjuk. Blanda lika delar mjöl och smör, vispa det väl, tag spad från sparrisen och gör dermed en sås. Lägg sparrisen på rostade brödskifvor, slå såsen öfver och servera varmt. Kan serveras utan brödet med endast kryddorna, om så önskas.

Annat sparrisrecept.

Skär sparrisen i $\frac{1}{2}$ tum långa stycken, låt dem ligga i kokande vatten 15 a 20 minuter, sila af och tillsätt kryddor, $\frac{1}{2}$ pt grädde och red af med mjöl. Låt koka sakta några minuter.

Blomkål.

Tag bort de gröna bladen och lägg kålen i vatten en timme, knyt den i grof hvit duk och sänk ned den i kokande vatten med litet salt; koka $\frac{1}{2}$ timme eller tills den mjuknat. Servera med söt grädde eller smält smör.

Stekt blomkål.

Behandla blomkålen såsom förut sägs, koka den lös i mjölk och vatten, dela den derefter smått och låt den kallna. Gör derpå en smet af en matsked mjöl, ett ägg och två matskedar mjölk. Smält färskt smör i en stekpanna, doppa småstyckena i smeten och stek dem ljusbruna.

Blomkålsomelett.

Finhacka blomkålen och blanda den med vispade ägg så att smeten blir styf, stek den i färskt smör och servera den varm.

Stekt äggplanta.

Tag tumstjocka skifvor af frukten, skala dem och lägg dem i salt vatten två timmar, torka dem och doppa dem i ägg, rulla i rifna skorpor och stek dem bruna i smör.

Stufvad äggplanta.

Lägg frukterna i kalltvatten, koka dem till mos och krydda dem efter behag.

Stekt palsternacka.

Kokas mjuk i salt vatten, skäres i skifvor, doppas i vispade ägg; stekes i smör.

Stufvad palsternacka.

Skär frukten i skifvor och koka till de blifvit mjuka, slå af större delen af vattnet, tillsätt litet mjölk eller grädde och i förra fallet litet smör. Krydda efter behag.

Kokt lök.

Skala löken och koka i mycket vatten till den blifvit mjuk; afhäll vattnet och krydda samt tillsätt smör. Litet grädde kan tillsättas, om man så vill.

Stekt lök.

Skifva löken och stufva den i litet vatten. Då den kokt nära torr, tillsätt smör och stek den ljusbrun.

Rotmos.

Sönderdela rötterna, koka dem lösa, slå af vattnet, stöt rötterna och tillsätt kryddor.

Kokta rofvor.

Koka fem a sex rofvor, lägg dem i kokande vatten och koka till de mjuknat. Vattnet slås af och man tillsätter ½ kopp god ättika och tillräckligt med kryddor. Får småkoka 10 minuter. Utmärkta.

Kokta rödbetor.

Tvätta betorna och tag bort bladen, men skär icke betorna, emedan de då förlora mycket genom saftens afrinnande. Koka dem mjuka, under en timme om betorna äro unga, 2 a 3 timmar för äldre. Lägg dem sedan i kallt vatten, tag af skinnet och skifva dem. Tillsätt smör och slå ättikan på dem medan de äro varma.

Bakade betor.

Tvätta dem och ställ dem att bakas i ugnen i 1 a 2 timmar. Då de blifvit mjuka läggas de i kallt vatten och skinnet aftages. Skär dem i skifvor, tillsätt smör och ättika, och servera dem varma eller kalla.

Kokt sommar-squash.

Sommar-squash är bäst då den börjar gulna, emedan den då är mindre vattnig. Skär sönder den och tag ut fröna; lägg den i kokande vatten att koka i ½ eller ¾ timme, vattnet afhälles, frukten stötes och smör och kryddor tillsättas. Ställes på spiseln att torka några minuter.

Stekt sommar-squash.

Skär frukten i tjocka skifvor, skålla den i vatten, doppa i vispade ägg och brunstek den i smör.

Kokt vinter-squash.

Skala frukten, skär den i stycken och tag bort kärnorna. Stufva den i litet vatten vid sakta eld. Sila och stöt den och tillsätt smör och kryddor efter smak.

Bakad vinter-squash.

Tudelas, kärnorna uttagas, ställas i ugnen att bakas. Skalet aflägsnas och köttet stötes, kryddor och smör tillsättes. Om moset är för torrt, så tillsätt litet söt grädde.

Bakad squash.

Frukten skäres i breda remsor, innanmätet uttages och bakas i varm ugn. Kan användas i stället för sötpotatis.

Stufvad grön majs.

Tag kornen från axet, koka dem 15 a 20 minuter i litet vatten. Tillsätt en kopp mjölk eller grädde, litet smör samt kryddor efter smak.

Kokt grön majs.

Tag bort hylsan och trådarne och lägg axen i kokande vatten ½ timme. Slå af vattnet och servera axen hela.

Stufvade gurkor.

Skifva gurkorna och lägg dem i en gryta med några få lökar och *litet* vatten; salta efter behag och koka dem mjuka vid sakta eld, sila af vattnet och tillsätt kryddor, smör och litet köttspad.

Stekt bockskägg.

Tvätta och skrapa frukten, lägg den i kokande vatten tills den mjuknat. Sila så af vattnet, stöt frukten, tillsätt grädde och smör samt 2 vispade ägg. Gör pastejer, rulla dem i mjöl och brunstek dem i smör.

Stufvadt bockskägg.

Frukten skrapas, tvättas och skäres i ½ tums breda remsor, lägges i varmt vatten och kokas mjuk, sila af vattnet och lägg frukten i en stekpanna med litet smör, stek den några minuter, tillsätt soppextrakt, smör och kryddor samt till sist något afredning. Kokas upp.

Bockskäggsoppa.

Frukten sönderdelas som vid stufning, kokas i mycket vatten, smör och kryddor, en kopp söt grädde tillsättes. Serveras med små kex.

Bön- och majssoppa.

Koka 1 pt. Limabönor i mycket vatten tills de blifvit mycket mjuka, blanda med majs från 2 ax, som kokt 20 minuter längre. Tillsätt grädde, smör och kryddor efter smak.

Stufvad selleri.

Fyra hufvuden befrias från de gröna bladen, skäras i 3 eller 4 tum långa stycken och läggas i gryta med ½ pt. köttsoppa; stufva och tillsätt grädde, kryddor, mjöl och smör och låt koka sakta.

Surkål.

Hacka kålen och lägg den i en tunna hvarftals omvexlande med salt, och salt i bottnen och på toppen; lägg en större tyngd öfver locket. Vid inlagringen packas så hårdt som möjligt. Efter några dagar börjar det jäsa, hvilket kan konstateras, om man under locket lägger en duk. Denna tvättas dagligen och lägges på ånyo, så länge jäsningen varar. Kalen är färdig efter ungefär 4 veckor. Tunnan bör tillslutas lufttätt.

Fylda tomater.

Tag stora, rena och runda tomater, tag bort stjelkarne och lägg åsido en af dem. Tag ur innanmätet försigtigt och gör en fyllning af rifna skorpor, tillsätt rikligt med smör, slå i en nypa rödpeppar och låt koka 10 minuter. Fyll tomaterna med denna blandning och stick öfverst in 4 à 6 hela nejlikor. Placera dem i en bakform med litet varmt vatten, emedan de annars hänga vid hvarandra, och baka 15 minuter.

Mus. ligh U. Pullards En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Butte City, Montana.

Gräddpotatis.

Baka potatisen dagen före dess användade, skala och skär den i tunna skifvor, täck bottnen af en panna med dem, strö derpå litet salt, mjöl och talrika smörklickar; lägg ett nytt lager potatis o. s. v. tills pannan är fyld, slå öfver fet mjölk eller grädde, så att ytan nära täckes. Sätt pannan på stark eld och hindra vidbränning genom att emellanåt lyfta kakan med en knif. Då kakan är torr lägges den på ett varmt fat genast. Smakligheten beror på smörmängden och den omsorg man nedlagt på lagningen.

Harren, Ohio.

Potatiskaka.

Rif 4 stora potatis och blanda med 3 vispade ägg, 1 kopp pudersocker, 2 koppar sockersirup, 1 sked smör; stött ingefära, kanel och muskott efter behag. Bakas i medelvarm ugn. Serveras varm till middag med skorpsås, kall till té.

Mrs. B. M. Barrivell. Sewance. Tennessee

Brynt potatispure.

Tre koppar puré, $1\frac{1}{2}$ kopp mjölk, en smörklimp, stor som ett ägg, salt efter behag. Vispa och bryn i ugn. —, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Valhalla, South Carolina.

Morötter.

Skrapas och om de äro stora fyrdelas de på längden; läggas i kokande vatten ½ timme, då de äro mjuka. Afsila vattnet,





MRS. BERIAH WILKINS, Lady Commissioner World's Fair, Washington, D. C.







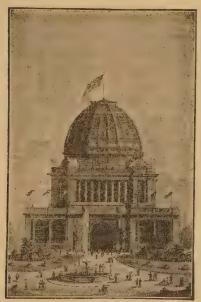
MRS, FRANCES C. HOLLEY, Alternate Lady Manager World's Fair, Bismarck, North Dakota,

stek morötterna i smör och krydda efter behag. Kunna ock helt enkelt endast kokas och serveras till konserveradt kött.

Bakade tomater.

Tag ut innanmätet ur stora tomater, blanda det med rifna skorpor, smör, peppar, salt, socker och litet hackad lök. Fyll härmed frukten och baka den sakta under ½ timme.

Mrs. Sallie S. Cotter Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Falkland, North Carolina.



Administrations-byggnaden.

Smör och ost.

Naturligt smör.

AN bör ej låta grädden få stå för länge. Kerna hvarannan dag om vintern och hvar dag om sommaren. Temperaturen vid kerningen är 62 grader om vintern, 60 grader om sommaren. Förvara ny mjölk vid en temperatur så nära 50 grader som möjligt, och skumma den inom 24 timmar. Den sista mjölken innehåller omkring 40 proc. mera smörämne än den första. Sätt den för sig vid samma temperatur som den första, som skall skummas; rör denna och grädden tillsammans, och tillsätt om vintern litet sur kernmjölk, sätt den i 24 timmar i en temperatur af 65 grader och kerna den i en kerna utan staf. När smörkornen äro stora som hvetekorn, häll af mjölken och tillsätt kallt vatten; kerna några sekunder och häll så af vattnet; tillsätt sedan annat vatten, hvari man upplöst så mycket af det finaste mejerisalt, att man fått en stark lake; låt det sätta sig några minuter, häll af vattnet och vrid kernan sakta omkring; detta är granuleradt smör; vanligt fint matsmör kernas ett par timmar.

Lawer D. Morley

Sekreterare vid Indiana statsme jeribolag. Ellettsville, Indiana

Att göra smör i hast.

Tag spenvarm mjölk, sila den i rena pannor, sätt den öfver sakta eld tills den blir skållhet; låt den ej koka upp; flytta af den och afskumma grädden sedan den kallnat; mjölken kan sedan användas som vanligt; när Ni fått nog grädde, häll den i ett rent stenkärl, vispa den med en träsked tills smöret är färdigt, hvilket ej dröjer länge; tag upp det ur mjölken och arbeta det i litet kallt vatten tills all mjölken är borta, låt så vatt-

netafrinna; och arbeta in en liten matsked salt till hvarje pound smör. En liten tésked fint hvitt socker, arbetadt tilsammans med saltet gör smaken finare - genom sockret håller smöret sig bättre —. Forma smöret i en rulle, linda in det i en duk och förvara det på en kall plats.

Detta recept förskrifver sig från en person, som användt

det under flera vintrar.

Att packa smör.

Tag 3 gal. af en saltlake, stark nog att bära ett ägg, tillsätt 1 lb. hvitt socker och en matsked salpeter. Koka och sila den den väl sedan den svalnat; linda hvarje rulle för sig i hvit nettelduk, lägg dem i en kruka med någon tyngd öfver; laken bör sta öfver smöret. Vårsmör, packadt allt efter som det kernas, håller sig väl i flera månader, och är mycket bättre än färskt smör, som kernas under den varma tiden.

Mrs. A. Hanel En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Brookville, Indiana.

Att konservera smör.

Smält smöret så småningom, tillsätt derunder 2 oz. pulveriserad alun för hvarje 5 lbs. smör, och rör sakta deri. När allt är smält, så låt det rinna genom en fin sil i litet kallt vatten. Så snart smöret blifvit så kallt att det kan arbetas, så tag upp det och tillsätt för hvarje 5 lbs. 3 oz. salt, 1 oz. renad salpeter och 1 oz. stött socker. Forma det i bollar eller rullar, linda in dem hvar för sig i tunna dukar och häll stark lake öfver dem. Sätt smöret på en kall plats och det skall hålla sig friskt en lång tid. F. Holmden, Greenville, Michigan.

Gratinerad ost.

Lägg 1 kopp brödsmulor i söt mjölk, vispa i 3 ägg. 1 matsked smålt smör, ½ lb. rifven ost; strö öfver siktade brödsmulor; baka den i varm ugn ½ timme, så att den blir fint brun.

Mrs E. C. Lester Albion, Michigan.

Gratinerad ost.

Hvar och en som är svag för ost skall gilla detta recept. Tag 3 brödskifvor med smör på, men skär först bort skorpan. Rif 1 lb. god ost väl (om den är i småbitar, så hacka den i en hackho); lägg brödskifvorno i lager i en smörbestruken puddingform, strö den rifna osten öfver jemte salt och peppar efter smak. Blanda 4 välvispade ägg med 3 koppar mjölk och häll öfver brödet och osten. Baka den i en varm ugn liksom brödpudding. Mycket god till frukostmiddag.

Mrs PH. Hallenbeck Vinona, Minnesota.

Ostsouffle.

En knapp qt. mjölk, ½ tésked salt, 4 ägg, vispade för sig, 1 kopp finskuren ost; blanda väl och baka vid liflig eld; servera den före desserten.

Ocha M Mussell En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Elko, Nevada.

Ostpulver.

En kopp krossade crackers, 1 kopp mjölk, ¾ kopp hackad ost, 2 ägg, hvitorna och gulorna lätt vispade hvar för sig; rör allt tillsammans och låt det bakas omkring 20 minuter vid mycket liflig eld. Serveras genast. (Cleveland Baking Powder Company's recepter.)

Ali . G. astluman Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställning.
Louisville, Kentucky.

Ostpipor.

Tre rågade matskedar siktadt mjöl, 3 matskedar smält smör. ½ saltspade salt, ¼ saltspade cayenne, ¼ saltspade hvitpeppar, 1 väl vispad ägg-gula, 1 matsked mjölk; blanda de torra ingredienserna tillsammans, tillsätt sedan smör, mjölk och ägg, kafla degen mycket tunn, skär den i remsor, 4 tum breda och 4 tum långa; baka dem 15 minuter vid sakta eld.

Mis. John Minary En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Janesville. Wisconsin.

Ostpipor.

Ett fjerdedels lb. porös pastejdeg, ½ oz. rifven ost, litet salt: strö ost på degen. Kafla den 2 eller 3 gånger, skär den i smala remsor, baka i sakta ugn.

Frmes 6, Howle En af de ledande damerna, vid verldsutställningen. Cheyenne, Wyoming.

Ostpipor.

Tag en tékopp rifven ost, 8 koppar mjöl, en rågad matsked smör, en saltspade cayennepeppar, hvitan af ett ägg, vispad styf; tillsätt litet jästpulver, salt efter smak och blanda med litet vatten. Kafla ut degen, skär den i långa, smala remsor, och baka dem gulbruna. Serveras antingen lagda i hög på fat, eller flera sammanbundna med ett band, till frukostmiddag.

——Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Walhalla, South Carolina.

Ostspånor.

En full kopp rifven Amerikansk ost, en smörbit, stor som ett ägg, en nypa salt och cayennepeppar efter smak. En kopp mjöl jemte nog vatten för att göra en deg. Kafla den mycket tunn. Skär den i smala remsor och baka dem i het ugn på tenntallrikar eller smöradt papper.

——Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Little Falls, Minnesota.



346x415 ft.

U. S. Guvernementsbyggnad.

\$400,000.

Agg, omeletter, o. s. v.

Ägg med kurrysås.

OKA 1 dussin ägg i 20 minuter, skala dem, skär dem i skifvor på längden och lägg dem på ett djupt fat. Hacka äfven en lök fint, bryn den i en matsked smör i en kastrull. Lägg detta i en skål, der Ni förut lagt en dessertsked kurry — Crow och Blackwell är bäst — och rör det till en lös deg. Värm upp en tékopp öfverblifven soppa, och häll den, kokande, öfver kurryn, häll sedan alltsammans öfver äggen och servera medan det är varmt.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Charleston, South Carolina.

Starkt kryddade ägg.

Skär hårdkokta ägg midt itu. Tag gulorna och tillsätt peppar, salt, finhackad lök och senap efter smak, knåda det löst och lägg det i hvitorna, hoppassande halfvorna.

Mrs. -Gov. John J. Rich. Lansing, Mich.

Ostomelett.

Vispa upp tre ägg (hvitorna och gulorna hvar för sig) och tillsätt en matsked mjölk och en matsked rifven ost. Tillsätt ännu en matsked ost, innan den vikes ihop, lägg den i en stekpanna, hvari förut lagts en smörbit stor som en valnöt. Lägg upp den på ett varmt fat, sedan den fått en vacker brun färg; rif litet ost öfver den, innan den serveras.

Alice J. Wholen. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Ogden, Utah.

Omelett.

Blanda 1 matsked mjöl i tillräckligt med mjölk för att göra en tunn deg; rör i en kopp kokande mjölk (se noga till att mjölken ej blir vidbränd), tillsätt 6 väl vispade ägg-gulor; vispa hvitorna till ett styft skum, och rör sakta i det jemte en nypa salt. Smält en matsked smör i en panna eller kastrull, håll omeletten deri, sätt den i en medelvarm ugn tills den fått en vacker brun färg, flytta den försigtigt på ett fat och Ni har en både vacker och välsmakande rätt.

Mis Robb- B Untereso

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Topeka, Kansas.

Ägg med gräddsås.

Skala kalla, hardkokta ägg, skär dem i halfvor och ordna dem på ett varmt fat, bestruket med smör. Häll öfver dem en tjock hvit sås och servera dem omedelbart.

Habella Canning Canadeer, Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen Cairo, Illinois.

Qväkareomelett.

Tre ägg, ½ tékopp mjölk, 1½ matsked majsstärkelse, 1 té-

sked salt, 1 matsked smör.

Tillredningssätt. — Sätt pannan på elden med ett tätt slutande lock. Vispa ägg-gulorna, majsstärkelsen och saltet väl tillsammans. Vispa hvitorna till ett styft skum, tillsätt de väl vispade gulorna och majsstärkelsen samt mjölken. Lägg nu smöret i den heta pannan, och när det smält ilägg blandningen. Täck öfver och placera den, så att den brynes, men ej brännes; låt den stekas omkring 7 minuter, vik den och lägg den på ett varmt fat. Om gulorna och hvitorna äro väl vispade och pannan och locket heta, kan omeletten ej misslyckas.

Mary. J. H. Plack. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen Halltown, West Virginia.

Äggröra.

Smält en liten bit smör i en stekpanna, tillsätt litet mjölk och 6 ägg. Krydda efter smak och rör sakta, tills äggröran är färdig.

Förlorade ägg.

Värm litet vatten, men låt det ej koka upp. Slå sönder äggen omsorgsfullt ett i sänder i en såsskål och lägg dem i det varma vattnet. När de äro färdiga, tag upp dem med en skumslef, jemna dem och servera dem på rostade brödskifvor.

Kokta ägg.

Lägg äggen i kallt vatten och låt detta koka upp; det är hela konsten.

Fylda ägg.

Koka äggen hårdt, skär dem midt itu och afhugg den runda ändan, så att de kunna stå på fatet. Tag ut gulorna och blanda smör, salt, peppar och senap, litet olivolja och Durkeesås, lägg dem tillbaka i hvitorna och placera dem på fatet.

Mrs. B. M. Barriwell. Sewance, Tennessee.

Hvirflade ägg.

En qt. kokande vatten saltadt med en dessertsked salt; håll vattnet i jemn kokning, rörande deri med en skopa eller en sked åt samma håll tills det bildar en stark hvirfvel. Slå sönder äggen, ett i sänder, i en kopp och släpp det i midten af hvirfveln, som måste hållas i rörelse, tills ägget blifvit en rund boll. Tag försigtigt upp det med en strösked, lägg det på en skifva rostadt bröd med smör på och sätt det i ugnen för att hållas varmt. Förfar på samma sätt med alla äggen och, när alla äggen äro färdiga, tillsätt litet peppar och en bit smör och sänd dem varma till bordet.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen Newark, New Jersey.

Columbusägg.

Skär af 12 hårdkokta ägg på midten och skär bort litet på ändan, så att de kunna stå upprätt. Tag bort gulorna, hacka dem och blanda dem med hackadt kalfkött eller höns. Tillsätt något grädde och krydda med salt, peppar och litet muskott. Lägg denna blandning i hvitorna, tryck lätt till den och foga de båda halfvorna tillsammans, så att de se ut som ett helt ägg.

Gratinerade ägg.

Tag 8 ägg för 6 personer. Hårdkoka dem och låt dem svalna, men icke i vatten. Smörj en puddingform, lägg i ett lager af brödsmulor, så ett lager af äggskifvor, smör, salt och peppar, så ett annat lager af smulor; till sist strö öfver rifven ost. Häll ½ tékopp söt grädde öfver alltsammans och låt det baka 15 eller

20 minuter; tag af locket några minuter, så att en vacker brun färg erhålles. Serveras varm.

Mrs. Jances Ellis Rensselaer, Indiana.

Omelett.

Gulorna af 2 ägg, vispade tills de fått en ljus färg och tjocknat, 2 matskedar mjölk, 1 saltspade salt, ‡ saltspade peppar. Vispa ihop hvitorna tills de blifva styfva, öfvertäck gulorna dermed. Lägg 1 tésked smör i en ren panna, så fort det smälter, lägg i blandningen och så snart den är brynt, sätt den ett ögonblick i ugnen, så att ytan torkar.

Mus Gov. Colcord Carson City, Nevada.

Äggomeletter.

Kokta omeletter.

Vispa lätt upp 5 ägg, tillsätt peppar, salt, litet muskott och hackad persilja, samt en kopp grädde eller söt mjölk. Smörj kopparne eller formarne med smör och fyll dem till hälften med blandningen. Sätt dem i en panna med kokande vatten, och låt dem koka i 15 minuter. Serveras varma.

Söt omelett.

Krossa 6 makaroner och blanda dem med 6 ozs. stött socker. Vispa 6 ägg-gulor, tillsätt sedan sockret och makaronerna. Vispa hvitan till ett styft skum och blanda i litet åt gången. Smält 4 ozs. smör i en stekpanna och häll i blandningen. Bryn den litet på båda sidor och vik ihop den. Den kan bakas i ugnen i stället för att stekas, om så önskas. Strö hvitt socker öfver och servera genast.

Delikat omelett.

Slå sönder 4 ägg, tillsätt litet mjölk och mjöl, och gör en tunn deg. Lägg i hackad persilja och lök, salt, peppar och litet muskott. Smält litet smör i en stekpanna och lägg degen deri. När den fått en fin färg på den ena sidan, så vänd den om och fortsätt stekningen. Vik ihop den före serveringen.

Kalfomelett.

Finhacka 2 lbs. kalfkött, mal sönder 6 eller 8 crackers och blanda med köttet. Tillsätt 2 ägg, litet hackåd persilja och kryddor. Gör en bulle deraf och baka. Frås upp med smör under bakningen.

Kalfbrässomelett.

Tag 2 kalfbräss, klyf dem och lägg dem i vatten. Låt dem koka 10 minuter, sätt dem sedan att svalna. Vispa lätt upp 6 ägg och blanda dem i de hackade kalfbrässen. Lägg 3 eller 4 ozs. smör i en kastrull, häll i blandningen och rör om en stund, Stek den högbrun, och, under stekningen, lyft allt emellanåt upp kanterna med en knif, så att smöret kan rinna under. Om de stekas för länge bli de sega. Serveras med sås.

Ägg a la Suisse.

Bestryk bottnen af en panna med 2 ozs. färskt smör, strö rifven ost deröfver, slå ut 8 ägg öfver osten utan att skada gulorna. Krydda med rödpeppar och salt om det behöfs; häll litet grädde ofvanpå, strö omkring 2 ozs. rifven ost öfverst och sätt äggen i en medelvarm ugn ungefär 15 minuter. Lägg en varm salamander ofvanpå för att få en brun färg.

Äggröra.

Sex ägg, ½ kopp mjölk, eller bättre, grädde, 2 champignoner, 1 tésked salt, litet peppar, 3 matskedar smör, litet rifven muskott. Skär champignonerna i tärningar och stek dem i en minut i en matsked af smöret. Vispa ägg, salt, peppar och grädde tillsammans, och lägg blandningen i kastrullen. Tillsätt smöret och champignonerna. Rör om öfver en medelmåttig eld, tills blandningen börjar tjockna. Tag af den från elden och rör om häftigt, tills äggen blifva tjocka och gräddlika. Lägg rostade brödskifvor på ett varmt fat, lägg blandningen derofvan och garnera med rostadt bröd. Servera omedelbart.

Ägg på rostadt bröd.

Lägg en temligen stor smörklimp i en kastrull. När detta smält, rör i 4 eller 5 väl vispade ägg, jemte peppar, salt och litet ättika. Rör ifrigt deri under tre minuter. Haf i beredskap några skifvor rostadt bröd med smör (rundskurna med en tunn tårtspade före rostningen), bred öfver ett tjockt lager af melon eller hackad tunga, höns eller skinka. Lägg de vispade äggen härpå, och sätt dem på ett varm fat, garneradt med persilja och syltade rödbetor.

Ägg i gräddsås.

Koka 6 ägg 20 minuter. Gör 1 pt. gräddsås. Lägg 6 skifvor rostadt bröd på ett varmt fat. Lägg ett lager sås på hvardera och sedan litet af ägghvitorna, skurna i tunna skifvor, och pressa en del af gulorna på brödskifvorna genom en sikt. Upprepa detta och sluta med ett tredje lager af sås. Sätt in det i ugnen i ungefär 3 minuter. Garnera med persilja och servera.

Starkt kryddade ägg.

Hårdkoka 6 ägg, klyf dem, tag ut gulorna utan att skada hvitorna; lägg gulorna i en kastrull och krossa dem, tillsätt en dessertsked smör, 1 tésked finhackad persilja och en dito skinka, en tésked anjovissås, omkring ½ tékopp grädde och kurry, peppar och salt efter smak. När allt detta blifvit väl blandadt, sätt kastrullen tillbaka på elden, och när blandningen blifvit väl varm, ifyll den i hvitorna (hvilka skola hållas varma i kokhett vatten, men icke på elden), servera med skiradt smör, enbart eller blandadt med någon sås, som anses lämplig till denna rätt.

Alice B. Crartteman

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Louisville, Ky.

Äggpastej.

Hårdkoka ½ dussin ägg, skär dem i skifvor och lägg dem i en kastrull med omvexlande lager af brödsmulor jemte salt och peppar. Vispa ½ dussin ägg, tillsätt 1 pt. mjölk och häll öfver pastejen. Baka tills äggen stelnat.

Mrs. B. M. Harriwell. Sewance, Tennessee.

Frikasserade ägg.

Tag 1 ägg för hvarje person; för att väl få af skalen, lägg dem i kallt vatten after kokningen. Ju kallare de äro, desto lättare kunna de skäras i skifvor, emedan gulan är ganska skör då den skäres på längden. Knifven måste naturligtvis vara mycket skarp och ägget skäres alldeles midt itu från den ena ändan till den andra. Placera dem rundt kanten af ett litet stekfat, och häll öfver dem en sås gjord af 2 stora skedar mjöl, blandadt med nog mjölk att göra en tjock smet; när den är väl genomfuktad, tillsätt en liten kopp mjölk, en stor bit smör, tillräckligt med salt och peppar och en stor matsked persilja. Häll sedan i en kopp kokande vatten och rör oafbrutet deri öfver elden tills det porlar. Vi tycka detta vara en utmärkt rätt till frukost eller supé och en angenäm omvexling med vanliga kokta ägg.

Vi finna äggen mera välsmakande, om man häller kokande vatten öfver dem och ställer grytan så att vattnet håller sig vid kokpunkten. Försök dem utan att koka upp dem häftigt, och Ni skall finna dem mycket möra, utan den hårda, hornartade substansen, som fås vid 3 minuters kokning.

Navni J. Complow

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Att packa in ägg.

Tag ½ pt. osläckt kalk, 1 pt. salt, 3 gal. vatten; häll kokande vatten på kalken och låt det stå tills det fått sätta sig, häll då i de 3 gal. vatten, och lägg i saltet. Använd en stor stenkruka. Plocka i äggen, lägg en tallrik öfver och strö kalk på. De stå sig i månader.

ms. S.S. Hancel

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Brookville, Indiana.

Att profva ägg.

Lägg dem i vatten — om storändan vändes upp, äro de ej friska. Detta är en ofelbar metod att skilja goda ägg från dåliga.

Att hålla ägg friska.

Allt man har att göra för att hålla ägg friska under sommaren är att skaffa små trä- eller bleckkärl, rymmande från 10 till 20 gallons och ungefär en tunna vanlig sand. Lägg i bottnen af kärlet 2 eller 3 tum högt med sand och sedan friska ägg med smaländan nedåt, tätt intill hvarandra, men ej för trångt, och bilda på detta sätt första lagret. Tillsätt sedan mera sand så att äggen stå upprätt, och så ett nytt lager ägg; derpå sand igen jemte nya ägglager, tills kärlet är fullt och till sist en betäckning af sand. Ägg så packade och utsatta för en temperatur af 85 eller 90 grader under Augusti och September, stå sig godt, och om man kan vara säker att ej få högre temperatur än 75 grader, vågar jag påstå, att ägg, förvarade på detta sätt, kunna hålla sig ett helt år. Men kom ihåg, att äggen måste vara friska, då de läggas in, gulorna hela, att de packas i små kärl och med ren, fin sand, och att de ej pressas så hårdt mot hvarandra, att skalen gå sönder.

Ägg kunna lätt förvaras ett helt år, om man noga följer den

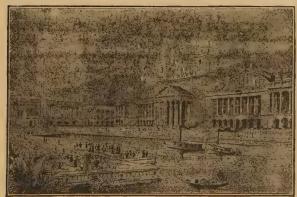
anvisning, som här nedan lemnas:

I en spann vatten lägges en pint osläckt kalk och en pint groft salt; ställ den i en källare eller på en annan kall plats,

som kan anses vara dertill lämplig, och lägg i äggen, så ny-

värpta som möjligt.

Det är bra att hafva en stenkruka af detta kalkvatten färdigt att lägga äggen i, så snart de äro värpta; byt om vattnet hvarannan eller tredje månad. Detta kalkvatten måste vara af den rätta styrkan. Om det är för starkt, blifva äggen kokta, eller skalen uppfrätta.



846x492 ft.

Maskineri-byggnaden.

.\$450,000.

Salader.

Potatissalad.

AG ½ kopp ättika, ½ matsked senap och 1 matsked smör, låt detta koka och tillsätt sedan 2 ägg vispade tillsammans med ¼ kopp selleri; rör deri tills det tjocknar och tillsätt ½ kopp söt grädde sedan det kallnat; koka 6 medelstora potatis, tills de blifva mjuka, ej mjöliga, skär dem i tärningar sedan de kallnat, salta dem och häll såsen öfver; ofvanpå alltsammans läggas hårdkokta ägg, skurna i skifvor.

Ollrs. Sov. John J. Rich. Lansing, Mich.

Sellerisalad.

En qt. hackad selleri, ½ pt. mandlar, brynta i smör och saltade; tillsätt mavonnaisesås; serveras på laktukblad.

Mrs. Gor Lovengo Lewelling! Topeka, Kansas.

Hackad kål (Slaw).

Koka 1 kopp ättika, gulan af 1 ägg, blandad med 1 matsked senap, 2 matskedar socker och en bit smör, stor som ett ägg, rullad i mjöl; låt det koka några minuter och häll det öfver kålen, som hackas, dock ej för fint, och beströs med salt.

Ans John M. Stone vid verldsutställningen.i Jackson, Mississipp.

Kall hackad kål.

En half pt. tjock mjölk eller grädde, $\frac{1}{2}$ pt. god ättika, 1 liten kopp socker, 3 väl vispade ägg, en bit smör, stor som ett

ägg, 1 rågad tésked malen senap, lika mycket sellerifrön, peppar och salt. Koka allt tillsammans, tills blandningen tjocknar. När den kallnar, så häll öfver finhackad kål.

Mary & Harn En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Cincinnati, Ohio.

Kokt saladsås.

Tre väl vispade ägg, 5 matskedar ättika, 1 matsked smör, 1 struken tésked peppar (hvitpeppar bör föredragas), 1 tésked senap, 2 téskedar salt, ½ kopp grädde vispad till skum. Sätt pa ättikan att koka; när den kokar upp, tillsätt de vispade äggen och koka tills blandningen tjocknat och rör deri hela tiden; flytta sedan af från elden och tillsätt smöret. Arbeta pepparen och senapen tillsammans med saltet (torrt för att förekomma att det klumpar sig, då det blandas med fyllningen), tillsätt saltet, pepparen och senapen och ställ alltsammans på en kall plats. När det behöfves till en salad, så tillsätt den vispade grädden och ett par matskedar matolja om så önskas. Till potatissalad tillsätt litet finhackad persilja och lök. Till hönssalad begagna selleri, fint skuren med knif, men ej hackad. Till fisksalad nytjas alltid matolja i ofvanstående blaudning. Till sellerisalad nytja ofvanstående sås. Till kålsalad utelemnas senapen och tillsättes litet socker.

Many G. Busselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Hönssalad.

Till 2 väl kokta höns, skurna i små stycken, tag lika mycket selleri, gulorna af 12 ägg, ½ pt. grädde, 1 gill matolja, 1 gill hönsolja, 1 gill stark ättika, 1 tesked senap, salt och rödpeppar efter smak. Koka 4 af äggen 30 minuter, vispa de återstående gulorna lätt; när de äro styfva, så ihäll matoljan mycket sakta, vispa hela tiden; krossa de kokta gulorna löst, tillsätt hönsoljan, blanda derpå alla ingredienserna tillsammans, sätt dem på ugnen i en dubbelkokare och rör oafbrutet, tills blandningen blifvit tjock.

Mrs. Sor- Reynolds Dover, Delaware

Kaprissås.

Lägg kapris i smält smör jemte en del af kaprisättikan. Ett surrogat för kapris finner man i inlagd nasturtium.

Sellerisalad.

Lika mängd af selleri och kall kokt potatis, skuren i små fyrkanter, 4 till 8 råa ägg, beroende på den mängd salad som erfordras. Hacka hvitorna af 4 hårdkokta ägg, blanda gulorna lätt dermed och lägg dem i ofvannämnde blandning jemte litet ättika, om så behöfves.

Mrs J. H. Haynes - Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas.

Kålsalad.

Ett ägg, 1 matsked smör, 1 tésked mjöl, 2 matskedar socker, $\frac{2}{3}$ kopp ättika, något vatten, peppar, salt och senap. Koka allt tillsammans och häll det öfver finhackad kål.

----Mrs. G. Gerould, Battle Creek, Michigan.

Kålsalad.

Blanda tillsammans $\frac{1}{2}$ kopp socker, 1 tésked senap, 1 tésked salt, $\frac{1}{2}$ tésked svart peppar; tillsätt derefter 3 väl vispade ägg, $\frac{1}{2}$ kopp ättika, 6 matskedar grädde, 3 matskedar smör; koka detta som kokt äggkaka i en gryta med vatten; när det kallnat, tillsätt den finhackade kålen.

Thursa J. Coehraen, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.
Groton, Vermont.

Kålsalad och sås.

Salad. — En qt. hackad kål och 3 eller 4 hårdkokta ägg. Sås. — En kopp ättika, 1 ägg, 1 rågad tésked senap, 3 matskedar socker, 1 stor matsked smör, ½ tésked hvardera af salt och peppar, 1 kopp grädde eller mjölk. När ättikan kokar, lägg i grädde och ägg, låt blandningen svalna, slå den öfver kålen och tillsätt sist de hårdkokta äggen, skurna i tunna skifvor.

Mrs. M. A. B. Martin

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Broken Bow, Neb.

Kål med sås.

Finhacka ½ hufvud färsk kål, krydda med peppar och salt. Låt ¾ kopp ättika, ⅓ kopp vatten, 4 matskedar socker, 1 matsked smör koka i 15 eller 20 minuter. Vispa ett ägg i en stor kastrull; när det är väl vispadt, så fillsätt nog mjölk att fylla kastrull;



BERTHA FISHBACK WHELESS, Daughter of Gov. Fishback, Arkansas.

MARY B. HANCOCK,
Alternate Lady Manager World's Fair,
Dubuque, Iowa.



strullen, tillsätt detta till ättikan och rör ifrigt i 5 minuter; häll öfver kålen och betäck den väl med ett lock. Kan ätas varm eller kall.

Telles F. R. The El regor Chicago, Ills.

Banansalad.

Skär bananer på längden i skifvor tjocka som en dollar, laga så att skifvorna bilda en halfcirkel och midten blir ihålig, håll öfver dem en gill vindrufsaft, söta dem med socker, i hvilket förut hällts en tésked citronsaft. Låt dem bli iskalla, fyll midten med vispad grädde.

Rödbetsalad.

En qt. rå, finhackad kål, en pt. kokta rödbetor, finhackade, 1½ kopp granuleradt socker, en matsked salt, en tésked peppar, en tèkopp rifven pepparrot. Betäck den med kall ättika och stäng luften ute.

Too Lda Knicker Vocker, Albion, Michigan

Gurksalad.

Tag 2 dussin små gurkor, skurna i fina skifvor med skalet på, och salta dem väl; låt dem stå tre timmar, tillsätt $\frac{1}{4}$ så mycket lök som gurkor, låt stå i 3 timmar, häll af spadet och blanda dem väl med följande saladsås: $\frac{1}{2}$ kopp färsk olja, $\frac{1}{2}$ kopp hvitsenap, $\frac{1}{4}$ kopp svartsenap, en matsked sellerifrön, en qt. ciderättika.

hus Hester H Harback En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Topeka, Kansas.

Gurkor.

Skrapa gurkorna och skär dem i tunna skifvor, lägg dem i saltadt isvatten, tills de äro färdiga att serveras, häll af vattnet, lägg dem på ett fat och häll öfver dem en sås gjord af 1 del olja till 2 delar ättika; salt och peppar efter smak.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Kalamazoo, Michigan.

Kål med grädde.

Tag bort ytterbladen från ett helt kålhufvud, hacka återstoden mycket fint och häll öfver en sås af söt grädde. Mrs C., Battle Creek, Michigan.

Hönssalad.

Koka fogeln väl, tag af skinnet och sätt den afsides att svalna; hacka den mycket fint; tillsätt två hackade sellerihufvud och blanda väl med köttet. Säs. — Gulorna af 4 hårdkokta ägg, gör en deg och tillsätt en tésked salt, en tésked svartpeppar, en kopp ättika, ½ gill Coleman's senap, ¼ gill smält smör eller matolja. Blanda väl.

Mrs Muy S. Rogers Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Fort Smith, Arkansas.

Hönssalad.

Det hvita köttet af kallt, kokt eller rostadt höns; ¾ så mycket hackad selleri; hacka köttet väl (icke för fint); 2 hårdkokta ägg, skurna i skifvor. Gör sås med ½ kopp ättika, en bit smör, stor som ett ägg, 1 matsked socker, en tésked salt; sätt detta på ugnen och medan det värmes, vispa väl två ägg med en liten matsked senap, häll ättika deröfver, rör lifligt för att förekomma att det skär sig. Sätt såsen ännu en gång på ngnen, låt den koka, svalna och häll den sedan öfver saladen omedelbart före serveringen.

Succea 13. See a Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Albuquerque, New Mexico.

Hönssalad.

Tag ett par kokta höns och skär dem i små stycken, tillsätt ungefär lika mycket selleri som höns, 2 små matskedar salt, gulorna af 4 hårdkokta ägg, ½ pt. ättika, ½ tésked cavennepeppar (var noga härmed), 3 små matskedar senap, ½ pt. söt grädde, en matsked mjöl, ½ pt. olja (hönsolja, smör och matolja blandade så att de utgöra ½ pint tillsammans), gulorna af 4 råa ägg. Blanda alltsammans och värm upp det, afred men koka det icke, slå sedan öfver höns och selleri. Utmärkt god.

hus Theo Fe Annohung Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Newark, Delaware.

Fruktsalad.

En burk gelatin blötes i en pint kallt vatten tills det är upplöst, 3 koppar socker, 1 qt. kokande vatten; låt detta koka 10 minuter, sätt arom derpå med saften af 2 citroner och en burk ananassaft; sila och låt det svalna, rör i en burk finskuren ananas, 2 dito apelsiner, 2 dito bananer. Häll blandningen i formar och låt den svalna.

Höns- eller kalfsalad.

Koka 3 lbs. kött och låt det stå i vattnet och hvitna; hacka det sedan, men ej för fint. Tillsätt lika många koppar hackad selleri, som ni har koppar af kött; nytja lika mycket kål, ifall ej selleri finnes att tillgå, fukta med saladsåsen. Hårdkokta ägg skäras i skifvor och läggas ofvanpå.

Thus Thank H. Carnely Battle Creek, Michigan.

Fruktsalad.

En paket gelatin blötes i 2 koppar kallt vatten, 2½ kopp socker, saften af 4 citroner och det rifna skalet af 2, lika myc-

ket apelsin, 3 koppar kokande vatten.

Tillagningssätt. — Blöt gelatinen 2 timmar, tillsätt citronsaften, de rifna skalen och sockret; låt detta sta i 1 timme. Häll på kokande vatten, rör om tills blandningen blifvit upplöst och sila den genom dubbel flanell. Skaka ej eller krama derpå, utan låt gelét rinna genom flanellen i en skål, som satts derunder. Fukta formar och sätt dem åt sidan att svalna och hårdna.

This. How. Q. Brundage Albion, Michigan.

Sardinsalad.

Tag bort oljan och skinnet från 3 askar importerade sardiner; tag bort så mycket ben som möjligt, skär fint nog pickles att krydda med, 4 hårdkokta ägg och blanda med sardinerna.

Sås till densamma. — En kopp ättika, 1 matsked socker, 1 tésked salt, 1 tésked senap, 1 dito peppar och 1 väl vispadt ägg. Låt den koka, tills den tjocknar, under oafbrutet rörande, häll öfver sardinerna sedan den kallnat och garnera med selleri.

Butha Hishlack Wheless Dotter till Guvernör Fishback, Arkansas.

Hummersalad.

Skär hummerköttet i små bitar eller tärningar; gör bon af 3 eller 4 små friska saladsblad och lägg en stor matsked hummer i hvarje. Häll en matsked saladssås öfver hvardera och servera den särskildt i en snipa eller såsskål.

Mus Frank H. Lanell Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Potatissalad.

Koka 4 stora Irländska potatis och skär dem i små stycken; hacka 2 små lökar och blanda med potatisen samt de hackade hvitorna af 3 hårdkokta ägg. Krossa hårdkokta ägg-gulor jemte salt och senap efter smak. Gör en deg genom att tillsätta olivolja eller smält smör. Blanda den väl, späd derpå ut den genom att tillsätta en liten kopp ättika, och häll den öfver potatsen.

Thorse Mart freuer En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Harrison, Ohio

Potatissalad.

Koka 6 eller 8 medelstora potatis i salt vatten, skär dem se. dan i skifvor, tillsätt en finskuren lök och 2 eller flera hård-

kokta ägg, skurna i skifvor.

Sås. — Vispa ett ägg med 1 tésked socker, 1 dito salt och ½ dito senap, rör detta sakta i en kopp ättika, utspädd med vatten, om den är för stark, koka det, tills det börjar tjockna, men låt det icke koka upp; tag af det från ugnen och tillsätt en liten bit smör; när såsen fått kallna, slå den öfver potatisen.

Denna sås är äfven mycket god till saladsblad.

–, Mrs. J., Oakland, California.

Laxsalad.

En kopp inlagd lax, 1 kopp finstötta crackers, 1 stor finhachad lök, salt och peppar efter smak. Fukta väl med ättika och servera.

Mrs E. C. Lester & Albion, Michigan.

Tomatsalad.

Koka och skala tomaterna; lägg sedan på ett fat ett lager tomater och ett lager hackad selleri, tills fatet är fullt; häll äfver alltsammans en Fransk sås af 1 matsked ättika, 3 matskedar olivolja, 1 saltspade peppar och 1 dito salt; tillsätt cayennepeppar, om så önskas.

Mus. Eliza A. Puchards En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Butte City. Montana.

Kalfsalad.

Koka köttet mört, finhacka det och gå till väga som i ofvanstående recept. Garnera med citronskifvor.

STATSDEPARTEMENTET, CLAUDE MATTHEWS, INDIANAPOLIS.

Apelsinsalad.

En matsked ättika, ½ tékopp vatten, 1 tésked pulveriseradt socker, en nypa salt, en nypa senap, ½ tésked smör, gulorna af 5 ägg. Blanda socker, smör, salt, peppar och ättika, sätt blandningen på ugnen och låt den blifva väl varm. Vispa gulorna lätt och rör dem i den heta blandningen på ugnen tills den blifver tjock. Plocka kärnorna ur apelsinerna, stycka dem och häll blandningen öfvor dem just innan de skola serveras.

Mrs Bar. M. R. Malltrews Indianapolis, Indiana.

Saladsås.

Vispa gulorna af 2 ägg till ett kräm, tillsätt en matsked socker, en duktig nypa rödpeppar och en knapp tésked senap. Vispa detta tillsammans och tillsätt ½ tékopp ättika, koka tills det tjocknar, rörande hela tiden; tillsätt en nypa sellerifrön och 2 matskedar tjock grädde straxt före serveringen. Häll ej sås på salad förrän, den skall användas.

Mrs. Gor Lovenzo Lewelling! Topeka, Kansas.

Saladsås på flaskor.

Vispa gulorna af 12 ägg, tillägg dertill 1 kopp socker, 1 matsked af hvardera af salt, senap och svartpeppar, litet cayenne och 1 kopp grädde; koka 1 pint ättika, tillsätt 1 kopp smör; häll detta i blandningen och rör väl om. Sedan såsen svalnat hälles den på flaskor och förvaras på en kall plats.

Mus J. Mentgowers Smith

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

Gräddsås till salad.

Tre väl vispade ägg, 2 téskedar senap, 2 téskedar salt, 2 matskedar socker, 1 kopp söt grädde, 1 kopp ättika, ½ kopp smält smör. Rör ägg, salt, socker och grädde tillsammans och

värm upp det. Blanda smör och ättika tillsammans och tillsätt till det förra: rör tills det tjocknar.

Ellen M. Chandler.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Pomfret, Vermont.

Min favoritsås till salad.

Ett väl vispadt ägg, 2 skedar (stora) smör, 2 skedar (stora) socker, 2 skedar (stora) senap, 2 skedar (stora) mjöl, 1 kopp ättika. Blanda allt tillsammans och låt det koka upp. Mycket fin till potatissalad.

Also Annie & M Farnim En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Saladsås.

Vispa 4 ägg väl, tillsätt 2 téskedar socker, 1 tésked salt, en nypa peppar, 2 matskedar senap, fuktad med vatten, 2 knappa matskedar smält smör och 1½ kopp ättika, knappt mått; ställ det på elden och rör tills det blifvit lagom tjockt. Om der skulle blifva klumpar eller det tyckes vilja skära sig, så rör deri med en äggvisp, och blandningen skall blifva gräddlik, jemn. Denna gvantitet sås är tillräcklig för 3 humrar eller en medelstor höna.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Portland, Maine.

Fyra vispade ägg-gulor, 1 matsked socker, 2 dito smör, 1 dito salt, 2 dito ättika, 1 dito senap; hvitorna af äggen vispas särskildt och tillsättas sist; koka såsen i en skål satt i varmt vatten; rör om tills den tjocknar; när den kallnar så tillsätt nog grädde, så att den blir tunn som ett äggkräm.

Mas Frank H. Lanell Stressen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Saladsås.

Tag 4 matskedar smör, 1 matsked mjöl, 1 matsked socker, 1 tésked salt, 1 tésked senap, litet cayennepeppar, 1 kopp mjölk, ½ kopp ättika, 3 ägg; smält smör, rör mjöl, salt, socker o. s. v. tillsammans; vispa ägg i mjölk, koka öfver ånga, vispa ej i ättikan förrän grytan är tagen från ugnen.

En utmärkt sås till ostron, potatis eller lax.

Ans G. Vr. Barkley

Saladsås.

Två koppar socker, 1 kopp ciderättika, 1 tésked torr senap, 1 tésked hvardera af salt och peppar, en smörbit stor som en valnöt, 6 väl vispade ägg; häll sockret och ättikan i ett stenkrus och låt dem kokas tillsammans, men låt blandningen till en del svalna innan äggen vispas i, emedan de annars skära sig.

Mrs. M. McCamley, Battle Creek, Mich.

Sås till hackad kål eller saladsblad.

Tre välvispade ägg, hvitorna och gulorna för sig, 1 kopp ättika, ½ kopp grädde, ½ kopp socker, 1 tésked fina sellerifrön, 1 tésked senap, en tésked svartpeppar, en smörbit, stor som ett hönsägg. Koka såsen några minuter; när den svalnat slå den öfver kålen eller saladsbladen.

— Fru Guvernörskan ———, Virginia.

Saladsås till kall hackad kål.

Tre vispade ägg, 12 matskedar ättika, 6 matskedar grädde, 3 matskedar smält smör, 1 matsked tillblandad senap, ½ matsked sellerifrön, ½ matsked salt, 1 tésked socker; rör väl om under kokningen för att förekomma att blandningen ystar sig. Denna sås håller sig, buteljerad, i veckotal på en kall plats.

Mrs Muy S. Rogers Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Fort Smith, Arkansas.

Sås för saladsblad eller potatissalad.

Gulorna af 2 råa ägg, 2 matskedar socker, 1 tesked mjöl, malen senap, salt och peppar; vispa tills alltsammans blir temligen ljust; rör i 1 lerkopp ättika och låt det koka upp; rör alltjemt deri för att förekomma ystning; tag såsen af elden, rör i ett stycke smör, stort som en valnöt, och begagna den, sedan den fullkomligt svalnat.

mo c.f. Mc Clung

Biträdande qvinlig styrelsemedlem vid verldsutställningen. Knoxville, Tennessee.



Bröd.

RÖD är kanske det vigtigaste af våra näringsämnen, och bör derför intaga en framstående plats i detta arbete. Lim, stärkelse och socker ingå i dess sammansättning, och det förenar alltså i sig de hufvudsakliga näringsämnen, som djur- och växtverlden erbjuda. En auktoritet i fråga om bakning har yttrat: Vid beredningen af godt bröd äro tre ting nödvändiga: godt mjöl, god jäst och omsorgsfull knådning. Någon vana bör, jemte de vinkar som här lemnas, vara tillräcklig att temligen riktigt bedöma mjölets qualité. Tag en näfve mjöl; om det faller lätt och elastiskt är det temligen säkert godt, men faller det i kompakt massa eller käns klibbigt, är det dåligt och brödet deraf blir icke vackert och välsmakande. Det är icke alldeles nödvändigt, ehuru önskligt, att mjölet är alldeles hvitt.

Hvad jästen angår, torde det vara säkrast och bäst att köpa pressjäst, eller hos bagaren. För den, som vill bereda jästen sjelf, meddela vi några recept. God jäst bör vara gul till färgen. Blanda litet mjöl med litet jäst och sätt den på ett varmt ställe; jäser det inom 10 a 20 minuter, är jästen god. Kom ihåg att göra brödet så mjukt som möjligt! Mjölet bör alltid siktas och degen knådas omsorgsfullt.

Jäst.

Tolf stora potatisar, $\frac{1}{2}$ kopp socker, 2 kakor jäst, $\frac{1}{3}$ kopp salt, en näfve humle. Koka potatisen och afhäll vattnet. Stöt potatisen och tillsätt salt och socker. Koka humlen 5 minuter. Sila af vattnet kallt öfver jästen, mätta jästkakorna med ljumt vatten och sätt att jäsa öfver natten.

Potatisjäst.

Rif 4 stora, råskalade potatis och gjut deröfver 1 qt. kokhett vatten och koka till det tjocknar. Låt det kallna, tag en

Bröd. 259

kopp god jäst och sätt till, sättes derpå att jäsa på varm plats; då det antagit hvit färg tillsätt en kopp socker och ½ kopp salt. Håller sig 2 a 3 veckor på kallt rum.

Im Jno S. Anggen En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Omaha, Nebraska.

Humlejäst.

Koka tre pts. vatten med en näfve humle 15 minuter; tillsätt en matsked salt. Sila det kokhett öfver en näfve mjöl. Mjuka upp en kaka jäst i en kopp ljumt vatten, och sedan det afsilade blifvit ljumt tillsätt jästen och låt jäsa. Då det jäst upp, arbeta in så mycket mjöl, att degen blir styf, gör deraf kakor och sätt dem att torka. — Guvernörens kök, Nashville, Tennessee.

Jäst, som håller sig öfver sommaren.

Rif tolf stora skalade potatis, tillsätt en kopp socker och ½ d:o salt. Koka två näfvar humle i en gall. vatten under 5 minuter, sila vätskan öfver potatisen. Slå alltsammans på tennkärl och sätt det i en gryta kokande vatten och rör om till det tjocknat. Då det kallnat tillsätt en pt. god söt jäst eller 4 färska kakor. Rör om, tillslut kärlet väl och sätt det att jäsa å varm plats. Då det antagit ljus färg slå det på sten- eller glaskruka och sätt det på kylig plats i källaren. ½ half kopp jäst räcker till två lefvar bröd.

Jäst.

Tre matskedar humle kokas 1 tio minuter i 4 qts. vatten. Sätt dertill 3 pts. varm potatispuré, ½ pt. mjöl, två matskedar socker, ½ d:o salt, sila och tillsätt 2 pt. god bagarjäst eller 2 à 3 kakor torr jäst. Förvarad i kallt rum håller sig jästen en månad och en ringa qvantitet är tillrädklig för beredningen af ny jäst.

Humlejäst.

6 stora potatisar kokas i 2 qts. vatten och stötas. Det afsilade vattnet slås åter på och man tillsätter ½ kopp socker och lika mycket salt. En näfve humle kokas i 5 minuter i en pt. vatten, spadet afsilas på potatisen. Omröres väl, då det kallnat tillsättes½ half kopp god jäst eller en jästkaka, som lösts i varmt vatten.

Jäst, som håller sig.

Tre oz. humle kokas i tre qts. vatten och slås öfver 1½ kopp brunt socker. Omrör 1½ kopp mjöl i vatten och slå det på blandningen, som sättes att jäsa på varm plats; koka det och tillsätt 8 stora, stötta potatisar samt en kopp salt.

Hushållsjäst.

Koka en näfve humle i 2 qts. vatten och sila; koka vidare 6 stora rifna potatisar, 1 rågad matsked salt, en d:o mjöl, en d:o socker; då det kallnat tillsätt en kopp jäst och sätt att jäsa på varm plats. Buteljeras och håller sig 6 veckor eller mer. En kopp bör reserveras för förnyad beredning. Alltid pålitlig.

God jäst.

½ lb. humle kokas 15 minuter med 7 qts. vatten, sila och tillsätt två koppar pudersocker; låt det stå 3 à 4 dar, men rör om emellanåt. Uppkoka humlevattnet och tillsätt 6 stora potatisar. Omskaka före användningen och tag ½ kopp till 3 lefvar bröd.

Potatisjäst.

En pint humle kokas i en qt. vatten. Ångkoka och stöt 5 medelstora potatisar och slå humleafkoket öfver purén. Omrör under kokningen och tillsätt salt och socker, samt rör i litet siktadt mjöl, så att det förtjockas. Då det nära kallnat tillsätt 1 kaka jäst, som lösts i vatten, eller ock en pt. bagarjäst.

Humlejäst.

En näfve humle kokas i täckt kärl 5 minuter i en qt. vatten, slå humlespadet varmt öfver 3 stötta potatis och en pt. mjöl. Vispa det mjukt och då det kallnat tillsätt en matsked ingefära, ½ kopp socker och en kopp bagarjäst. Rör om väl, tillslut kärlet och låt jäsa 8 timmar, slå i en näfve salt och rör om. Slå jästen efter 3 a 4 timmar i stenkruka, täck henne väl och ställ den på kallt rum. Färdigt att användas om 4 a 5 dagar. Rör om före användningen och tag en kopp till 3 lefvar bröd.

Äpplejäst.

6 stora äpplen, en pt. mjöl, en d:o majsmjöl, en kopp socker, ½ kopp sait, en pt. humle, en gal. vatten. Koka äpplena, humlen och vattnet en timme, stöt det genom ett durkslag och tillsätt det öfriga. Då det kallnat tillsätt en kopp jäst. Förvara på kallt rum.

Mrs Box. M. R. Malltrews Indianapolis, Indiana.

Jästkakor.

Två a 3 potatisar kokas i 3 pts. vatten. Då de äro nära kokta lägges en näfve humle i en påse och kokas med potatisen 5 minuter. Stöt potatisen, tillsätt litet spad och en pt. mjöl,

arbetas väl samman och resten af potatisspadet slås kokhett öf-Tillsätt en matsked salt, lika mycket ingefära, 1 kopp socker och, sedan det kallnat, 1 kopp god jäst. Lät stå 12 timmar och rör det ofta. Blanda derefter med majsmjöl tillräckligt att göra det styft och forma ½ tums tjocka kakor deraf. Torka dem hastigt, men låt dem icke bli varma. Se till att de torka på båda sidor, lägg dem derpå i en papperspåse, som hänges på en torr plats. En kaka två tum i fyrkant räcker till fyra bullar.

Bästa bakpulver.

Tag & the sodabikarbonat, 1 the ren Cremor tartari och en oz. majsstärkelse. Siktas 2 a 3 gånger. Tag en matsked till hvarje to mjöl. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Bakpulver.

Tre ozs. Tartarie acid, 4 ozs. soda, 9 ozs. mjöl; sikta 3 gånger och fyll på väl tillslutna kärl; 2 téskedar tagas till hvarje lef, d. v. s. 4 till 1 pt. mjöl. Billigare och bättre än andra slags bakpulver. Biträdande medlem af qvinliga slyrelsen vid verldsutställningen. Stevenson, Connecticut.

A B. Suman

Jästbröd med mjölk eller salt.

Koka upp en pt. nysilad mjölk med en tésked salt och en socker, rör uti litet siktemjöl och en tékopp siktadt Indian cornmeal, till dess smeten knapt kan röras om. Sättes på ett varmt ställe och omröres emellanåt. Efter 6 timmar eller mindre har det jäst nog och man slår på litet mjöl, blandadt med en tésked salt och en matsked ister. Blandas och lefvarne placeras i bakform eller i djup tennskål, med sidorna väl smorda med ister. Låt jäsa på nytt, öka värmen och bryna. Blanda in 1 tékopp kalla, kokta risgryn innan det jäses andra gången; brödet håller sig mjukt och färskt en längre tid.

lles R. A. Fellen En af de ledaade damerna vid veridsutställningen. Cartersville, Georgia.

Salt jäst bröd.

Fyll en skål med 1 ljumt vatten, tillsätt ett stycke soda af en persikas storlek och lika mycket salt, förtjocka med kli och sätt att jäsa i varmt rum. Då degen ljusnat, sättes den på kall plats till dagen derpå. Slå mjöl i en panna, gör ett hål i midten och rör uti 1 qt. kokhett vatten och litet salt; afsvala hastigt med 1 gt. mjölk, slå deröfver degen, blanda till smeten blir styf

och sätt att jäsa på varmt ställe. Knåda degen, då den ljusnat, och baka i medelvarm ugn i 40 minuter.

Jäst bröd.

Excellensbröd.

Lägg 2 qts. mjöl i en panna och rör uti litet utspädd varm mjölk. Då mjölet ännu icke hunnit fullständigt blandas med vattnet, tillsätt en kopp humle och potatisjäst, rör om, tillsätt resten af vattnet och vispa väl med en sked. Ställ det öfver natten å lagom varm plats. Slå följande morgon på tillräckligt med vatten att göra 4 lefvar med styf deg; knåda och låt jäsa. Lägg lefvarne i pannor och låt jäsa. Bakas i lagom varm ugn.

Humlejästbröd.

Till en pt. vatten och en pt. mjölk sättas en kopp jäst och mjöl tills smeten blir styf. Får jäsa öfver natten, salt och en qt. vatten tillsättes och så mycket mjöl, att degen blir styf. Jäses och formas, får åter jäsa och gräddas i lagom varm ugn.

Bröd.

Sikta 5 qts. mjöl, dertill en half pt. jäst, litet salt och tillräckligt med utspädd mjölk att göra en styf smet. Får stå öfver natten, formas följande dag till lefvar, och då de antagit ljus färg gräddas de.

Godt bröd.

Degen får stå och jäsa natten öfver. Tag en panna med en pt. mjöl och gör en håla midt i pannan. Slå deri en qt. utspädd mjölk. Stöt 6 potatis och rör uti mjölet jemte en tésked soda, 3 matskedar socker, 1 kopp humle samt potatisjäst till 4 lefvar. Täck pannan med en tunn duk och ställ henne öfver natten på lagom varm plats. Sikta mjöl i baktråget, 1½ qt. till hvarje lef. Töm degen midt i tråget och knåda in mjölet med litet vatten, om så behöfves. Knåda till en bulle och arbeta alltid mot trågets centrum. Om händer och trågbotten äro väl mjölade, klibbar degen icke vid. Knåda en half timme. Låt stå att jäsa öfvertäckt med tunnt tyg. Om 4 a 6 timmar har volymen tredubblats. Knåda degen på bakbordet i 12 minuter och forma till lefvar, som ställas på en plåt att jäsa under inverkan af värme. Om en timme sättas de i medelvarm ugn. En fackman säger: Kan

Ni icke hålla bara armen i ugnen tills Ni räknat till 30, så är ugnen för het. Om brödet skorpår sig för fort, så täck det med papper. Brödet är bakt om 1 timme, uttages och ställes på sidan att kallna. Då brödet kallnat viras en handduk derom och det lägges till förvaring.

Grahambröd.

Detta bröd vinner ständigt terräng och det förtjenar det ock. Det fina hvita mjölet, som förekommer siktadt, har just genom siktningen förlorat sina bästa egenskaper. Bruket af Grahamsmjöl borde uppmuntras. Man finner, att det är bättre än det hvita mjölet. Degen beredes på alldeles samma sätt som till hvitt bröd. Tag en half kopp majsmjöl till 2 qts. Grahamsmjöl. För att få brödet ljusare tillsätter man ¼ hvitt mjöl. Tillsätt en tésked salt. Blanda med degen och sätt till en half kopp sockersirup till hvarje lef. Om degen är styf, så tillsätt vatten, knåda omsorgsfullt och sätt att jäsa. Då degen ljusnat, knåda. Forma lefvarne och låt stå att jäsa igen 1 timme. Bakas i låg värme. Beredningen tager längre tid än för hvitt bröd.

Grahambröd.

2 koppar Grahammjöl, 1 kopp hvitt mjöl, 1 matsked socker, 1 tesked salt, 1 matsked ister knådadt i mjölet, 1 kopp kokhet mjölk; då det kallnat lös deri ½ kaka jäst. Tillsätt vatten, så att degen blir styf. Får jäsa öfver natten; slå mjöl på bakbordet, lägg degen derpå och knåda väl med så litet mjöl som möjligt-Bakas på bleckplåt, de första 15 minuterna i mycket varm ugn. hvarefter den får gradvis kallna. 1 timme åtgår för bakningen.

Mis Edwin C. Bulugh En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Augusta, Maine.

Grahambröd.

2 qts. hvetemjöl, 2 lb. Grahammjöl, 1 matsked salt, en qt. kokt mjölk, en pt. vatten, en kopp sockersirup, ½ kaka pressjäst. Blanda mjölet och saltet, gör ett håi i blandningen, slå i mjölken kall, derefter jästen löst i varmt vatten.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Newark, New Jersey.

Grahambröd.

En pt. kall uppkokad mjölk, 2 matskedar socker, en tesked salt, en half kopp hemmagjord jäst eller ‡ kaka pressjäst löst i en half kopp vatten, 5 koppar siktadt Grahammjöl, en kopp hvitt mjöl. Gör deg som till hvitt bröd. Låt jäsa öfver natten, lägg det på plåt och låt jäsa omigen, baka 45 minuter.

Mis. John Muane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Janesville, Wisconsin.

Ljust majsbröd.

Till frukostbröd göres degen gällen förut, till qvällen tidigt

på morgonen.

Degen. - 1 pt. varmt vatten, $\frac{1}{2}$ kopp god jäst, 1 matsked ister, ½ tésked soda, samt mjöl att göra en mjuk deg; blanda väl och arbeta det omsorgsfullt några minuter och ställ att jäsa. Då det jäst tillsätt en god pt. majsmjöl, ½ tékopp sockersirup, en nypa salt, en matsked smält smör och en tékopp mjöl; rör väl om och sätt att jäsa i med ister väl smord panna. Då degen ljusnat bakas den en timme. Koka upp mjölet och slå det på innan det hunnit kallna. Hvitt socker kan användas i st. f. sirup.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Harrisonburgh, Virginia

Berties majsbröd.

Rör tillsammans 1½ pts. majsmjöl, ½ pt. hvetemjöl. 1 rågad matsked socker, 1 dito tésked salt och 2 téskedar bakpulver, (sikta 3 gånger) och 1 god matsked kallt ister, 2 vispade ägg och 1½ pts. söt mjölk arbetas in, tills det blir en temligen styf smet. Slå det på en grund plåt och baka i temligen het ugn ½ timme.

6. hellis Berry

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Tampa, Florida.

Brunt bostonbröd.

En kopp Graham-mjöl, en dito hvetemjöl, en dito rågmjöl, en dito majsmjöl, en dito sockersirup, 3 dito söt mjölk, en tésked saleratus, två ägg och litet salt; sätt i ångvärme 3 timmar och derefter några minuter i ugn.

Mrs. Angeline Turner.

Brunt bröd.

Två koppar söt mjölk, en d:o sur, två d:o mjöl, en d:o Graham, & d:o sockersirup, en matsked salt, en matsked soda.

Sarah H. Bish

liga styrelsen vid verlds-utställningen. Skowhegan, Maine

Äkta brunt bostonbröd.

En kopp Graham-mjöl, två d:o Indian corn, två d:o söt mjölk, en d:o sur, en d:o sockersirup, en tésked soda. Sätt i ångvärme tre timmar.

Sons S. S. Fiftel Biträdande medlem af qvinnornas styrelse vid verldsutställningen.
Ashland, Wis.

Brunt bröd.

En pt. söt mjölk, ett ägg, ½ kopp New Orleans molasses, en struken tésked soda, två koppar Graham-mjöl, en tésked salt, två d:o bakpulver. Sodan slås i sirupen, bakpulvret i mjölet, saltet i mjölken. Derpå blanda alltsammans väl. Sättes att ångvärmas en timme i två små tennformar och torkas 5 minuter i ugn.

mrs. U. F. Carsons Kalamazoo, Michigan.

Brunt bröd.

En pt. majsmjöl, en pt. Graham, en och en half pts. söt eller sur mjölk, en half pt. brun sirup, en tésked salt, en och en half tésked soda; ångvärmes 3 à 4 timmar. Kan värmas upp

Manam G. Cooper En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Brunt bröd.

En pt. sur mjölk, & kopp sirup, en rågad tésked saleratus samt Indian corn-mjöl och rågmjöl, hälften hvardera, så mycket att en styf deg bildas; på ytan strös en half kopp russin. Ångvärmes 4 timmar och sättes derpå i medelvarm ugn en half timme.

Mus Frank H. Lanuell Stressen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Brunt bröd.

En kopp rågmjöl, en d:o majs, en d:o hvete, en d:o sur mjölk, en half d:o sirup, en tésked soda; slå på vatten tills degen blir mjuk och lägg den i puddingformar att ångvärmas i tre

Virginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Brunt bostonbröd.

Två koppar söt mjölk, en half d:o sirup, ett ägg, en tésked soda, en d:o salt, en d:o rågmjöl, två d:o Indian corn-mjöl; ångvärmes två timmar och bakas en half timma.

mm Minnie Lawel Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Watertown, South Dakota.

Majsbröd.

En tékopp grädde, en d:o mjöl, en d:o socker, en d:o Indian corn-mjöl, ¼ tésked soda, ett ägg, en smörklick, stor som en valnöt. Groft mjöl är bäst.

Minney G. Hookes.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen. Brattleboro, Vermont.

Majsbröd.

En pt. mjölk, två ägg, en matsked smör, två téskedar jästpulver, en stor kopp majsmjöl, två d:o Indian corn, litet salt; omröres och bakas 10 minuter i hastig ugn.

Mrs: Gov. Wents. Jersey City, New Jersey.

North Dakota majsbröd.

En pt. majsmjöl, en pt. Graham, en pt. sur mjölk, en half kopp sirup, en måtsked smält smör, två d:o soda. Ångvärm tre timmar och baka tjugu minuter.

Mrs Alice V Brown.

Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Virginia majsbröd.

Slå en pt. kokande vatten öfver en pt. mjöl; tillsätt en half tésked salt och en struken matsked smör. Rör om väl, och då



MRS. SALLIE S. COLTON, Alternate Lady Manager World's Fair, Falkland, North Carolina.



MRS. FRANC LUSE ALBRIGHT, Lady Manager World's Fair, Albuqurque, New Mexico.

det kallnat tillsätt tre vispade ägg och en tésked soda, löst i en pt. sur mjölk. Bakas på djup plåt och serveras varmt.

> En af de ledande damerna vid veridsutställningen. Harrisonburgh, Virginia.

Bröd af Indian corn.

Två koppar majs- och en struken kopp hvitt mjöl, en half d:o sirup, två d:o sur mjölk, två strukna téskedar soda. Ångvärmes två timmar.

Mers. Word Loughborough Battle Creek, Mich.

Angbröd.

Fyra koppar kernmjölk, 3 dito groft mjöl, 2 dito siktadt mjöl, ½ dito sirup, 2 téskedar soda, 3 téskedar salt; ångvärm i 4 timmar.

Mary M Mender En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Milford, Delaware.

Virginiabröd.

En pt. sur mjölk eller kernmjölk, 1 pt. siktadt majsmjöl, litet salt, en struken tésked soda löst i 3 matskedar sur grädde, 3 vispade ägg-gulor, 3 dito hvitor, ett stycke smör, stort som en valnöt.

Beredningssätt. — Kernmjölken slås öfver mjölet, saltet tillsättes jemte ägg-gulorna, samt sodan löst i vatten; under tiden rör man med sked och sätter sedan till smöret och ägghvitorna. Kan bakas som tébröd.

Mary. 19. H. Halltown, West Virginia.

Majsbröd.

En pt. mjölk, 2 koppar Indian corn-mjöl, 2 dito fint mjöl, 2 téskedar jästpulver, 1 ägg, ister af en valnöts storlek, salt. Bakas i en smord tennform.

Ins. Sala Mr. Ball.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Brunt bröd.

En och en half kopp majsmjöl, lika mycket Graham, $\frac{1}{2}$ kopp New Orleans sirup, 1 tésked soda, 1 tésked salt, kallt vatten så mycket att man får en deg af konsistensen hos en "Johnny cake." Ångvärm $2\frac{1}{2}$ timme och baka $\frac{1}{2}$ timme. — Mrs.~W.,~New~York.

Tunnbröd.

En pt. majsmjöl, 1 ägg, 1 sked kokt, grofkrossad majs, litet salt, $\frac{1}{2}$ tésked soda, samt kernmjölk att göra en tunn deg; bakas i medelvarm ugn.

Mrs. B. M. Barnwell.

Sewance, Tennessee

Gems.

En kopp hvitt mjöl, en half dito Graham eller Indian cornmjöl, en half kopp socker, 1 dito mjölk, 1 ägg, 1 och en half tésked jästpulver, en half tésked salt. Bakas i varm gem-panna.

Mus Frank H. Samel Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Majsbröd.

Ett vispadt ägg, en half kopp socker, 1 dito fint mjöl, 2 dito groft mjöl, 1 matsked smör, litet salt, 1 tésked cremor tartari, en half dito saleratus.

Mrs Daniel Hall. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Dover, New Hampshire.

Läckra majsgems.

En kopp majsmjöl, en half dito hvetemjöl, en half dito smör och ister, 1 dito kernmjölk, tjock surmjölk eller söt mjölk, 1 tésked jästpulver och litet socker. 1 a 2 ägg.

Mrs. Angeline Lurner. Des Moines, Iowa.

Godt gammaldags bröd.

Två koppar kernmjölk, 1 tésked salt, 1 dito soda, mjöl så mycket att degen blir styf. Värm en stekpanna, slå i en matsked stekfett och litet smör, slå derpå uti degen, lägg på locket och bryn degen. Tag så och lägg den på ett fat, smörj pannan omigen med smör, lägg i kakan och baka den brun. Serveras varm till frukost. — Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Biscuits, småbröd, etc.

Maryland-biscuit.

TT fjerdedels lib smör, en qt. mjöl, en tésked salt blandas väl, lagom vatten tillsättes och arbetas tills en styf deg fås. Knåda degen väl och nagga hvarje biscuit med gaffel; bakas i hastig ugn.

Elwise J. Roman Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Cumberland, Maryland.

Kernmjölk-kiscuit.

En qt. mjöl; en pt. kernmjölk, en half tésked soda, en tésked salt, en matsked ister. Degen bör vara mjuk, knådad väl och bakas i hastig ugn.

Mis. B. W. Barrivell.

Sewanee, Tennessee

Biscuit.

Frukost. - Två qts. mjölk, en bit ister af ett äggs storlek, & kopp jäst, mjöl tillräckligt till en lef, en half kopp socker. Qväll. - Samma recept med undantag af sockret. Tillsätt två koppar ister eller smör.

Mignia J. Smith: Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Hartford, Connecticut.

Gräddbisquit.

Sikta tillsammans en qt. mjöl och en tésked soda, tillsätt en tésked salt och en pt. sur grädde. Baka i hastig ugn.

Ins Ella Ray hiller styrelsen vid verldsutstillningen.
Pocatello, Idaho

Grahamgems.

2 koppar Grahammjöl, 1 dito hvetemjöl, ¼ kaka pressjäst, litet salt, tillräckligt vatten till styf deg. Får jäsa till följande dag, tillsätt en knapp tésked löst soda, baka i hastig ugn på gem-spjell.

Mrs J. H. Haynes Bitrádande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutstállningen.
Fort Scott, Kansas.

Delawarebiscuit.

Tre qts. mjöl, 1 pt. vatten, 1 dito ister, litet salt. Knåda obetydligt.

Delawarebiscuit.

Till hvart lb. mjöl tag två och ett halft ozs. ister, en half tésked jästpulver, en nypa salt och 6 ozs. kallt vatten; arbetas väl tillsammans och göres till små kakor, som något tillplattas, naggas med gaffel och bakas i hastig ugn. Utmärkta för lunch serverade till hönssalad.

Mrs. Gor- Reynolds Dover, Delaware.

Söt potatisbiscuit.

Blanda väl 1 pt. stött sötpotatis, en half tékopp socker, 1 matsked smör och lika mycket ister, 1 pt. surmjölk, hvari upplösts i tésked soda, samt tillräckligt mjöl till en mjuk deg; gör små biscuits och baka dem efter 24 timmar.

ms c.f. McClung Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Knoxville, Tennessee.

Annan biscuit.

En god matsked ister, 1 dito smör, 1 qt. mjöl, litet salt, vatten eller söt mjölk, den senare ger bättre färg. Arbetas minst 15 minuter med en brödkafle, tills den slår blåsor; gör bullar, nagga dem med gaffel och sätt i ugnen.

Mus Irene & Semple Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutställnigen.

Montgomery, Alabama.

Annan biscuit.

Ett h mjöl, $2\frac{1}{2}$ ozs. ister, 1 tésked salt, mjöl och vatten eller söt mjölk till en ganska styf deg, kafla eller knáda tills degen blir blåsig och tillsätt under tiden litet mjöl; kaflas å tum tjock och bakas till biscuits, som sättas i sakta ugn.

ms c.f. Mc Clung

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Knoxville, Tennessee.

Annan biscuit.

En qt. siktemjöl, smör af ett äggs storlek och hälften så mycket ister, en nypa salt, en half pt. mjölk. Arbetas med kafle eller biscuitmaskin. Forma bröden för hand och baka i hastig ugn.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Richmond, Virginia.

dar kli eller grofmalen majs, en half tésked soda, löst i 1 pint sur mjölk. Arbetas väl och räcker för 4 personer.

Mus Irene & Jemple quinliga styrelsen vid verldsutställningen. Montgomery, Alabama.

En kopp majsgryn eller ris kokas; dertill blandas 2 ägg, 1 kopp mjöl, 1 pt. mjölk, smör och ister af ett äggs storlek hvardera. Före blandningen smältes smöret och istret och äggen vispas. Bakas en half timme i chinapuddingform.

Biscuit med ost.

Stöt 5 stora bisquits och lägg dem att blötas upp i en kopp mjölk, tillsätt en kopp rifven ost, 1 matsked smålt smör, salt

Klibröd.

En pt. mjöl, 2 ägg, 1 matsked smör, 1 dito ister, 2 matske-Biträdande medlem af

Frukostbröd.

och peppar efter behag. Blandas vål och sättes att baka en half timme i smord form och sakta värme.

Alive P. Castleman gvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Louisville, Kentucky.

Ostbiscuit.

Gör i ordning litet utkaflad deg, strö derpå litet rödpeppar och så mycket rifven parmesanost som degen kan hålla, vik degen dubbel, kafla ut den tunn, hugg ut biscuits med en rund form, bestryk ytan med ägg, sätt bröden på en bleckplåt och baka dem ljusbruna i hastig ugn.

Mrs Annie E. M. Farnism En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Ännu ett annat slag.

En at. mjöl siktas 3 gånger och tillsättes en nypa salt, en half kopp ister samt vatten till styf deg; arbeta den tills den blir blåsig. Kafla degen tunn och hugg ut stycken af ett tébröds storlek; nagga dem med gaffel.

Mrs. Gor Lovengo Lewelling. Topeka, Kapsas.

Kaffebröd.

Tag 1 qt. mjöl, 1 pt. söt mjölk, 1 matsked smör, 1 dito hvitt socker, ½ kaka hemmagjord jäst eller ¼ paket pressjäst. Allt omröres och får stå att jäsa till följande dag, arbeta det åter, tillsätt litet mera mjöl och låt jäsa omigen. Då degen ljusnat kaflas den ut och hugges ut i tunna biscuits, som läggas i panna att jäsa. Derefter sättas de i hastig ugn 20 minuter.

Fransk biscuit.

Arbeta samman 1 kopp socker, 1 ägg, 1 kopp smör, ½ dito sur mjölk, ½ tésked soda. Använd så mycket mjöl att en styf deg fås, arbeta degen, hugg ut biscuits och baka dem i hastig ugn.

Sodabiscuit.

Blanda en tésked soda och 2 dito cremor tartari med 1 qt. mjöl. Tillsätt 2 matskedar smör och sedan ½ pt. söt mjölk eller kallt vatten och litet salt. Arbeta degen så mjuk, att den med lätthet kan handteras, kafla ut den ½ tum tjock och gör biscuits, som bakas i hastig ugn. Delikata, hvita och lättsmälta. 3 téskedar jästpulver kunna användas i stället för soda och cremor tartari.

Frukostbiscuit.

En qt. söt mjölk, ½ dito smält smör, litet salt, 2 matskedar Royal Baking Powder, mjöl att göra styf deg; knåda den icke, utan slefva den i med smör smorda tennformar och baka i hastig ugn, så blir biscuiten ljus och mör.

Gräddbiscuit.

En half kopp sur grädde, 1 pt. söt mjölk, 2 teskedar cremor tartari, 1 dito soda och litet salt. Blanda med tillräckligt mjöl och gör en mjuk deg. Baka i hastig ugn.

Grahambiscuit.

En pt. Grahammjöl, 1 kopp hvitt mjöl, 2 matskedar smör, 2 rågade teskedar cremor tartari, 1 dito soda. litet salt. Söt mjölk eller vatten. Sättes i hastig ugn.

Rågbiscuit.

En half pt. rågmjöl, $1\frac{1}{2}$ dito hvetemjöl, 4 matskedar sirup, 1 ägg, en nypa salt, $\frac{1}{2}$ pt. sur mjölk, 2 strukna teskedar soda. Hastig ugn.

Citronbiscuit.

En kopp smör, $2\frac{1}{2}$ dito socker, 4 ägg, $1\frac{1}{2}$ pt. mjöl, 1 tesked jästpulver, 1 tesked cedroolja. Blanda smöret, sockret och de vispade äggen, tillsätt mjölet, siktadt med jästen och oljan. Mjöla bakbordet, kafla ut degen $\frac{1}{4}$ tum tjock; hugg ut brön med en rund form, lågg dem på smord plåt, strö öfver med mjöl och lägg en tunn citronskifva på hvar. Bakas 10 minuter i het ugn.

Sockerbiscuit

Tag 1½ pt. mjöl, 1 kopp socker, 2 teskedar Royal Baking Powder, en tesked muskottextrakt och en nypa salt. Sikta tillsammans mjöl, salt, socker och jäst, arbeta in smöret, tillsätt äggen vispade med mjölken, och laga en deg, som för tebrön; slås med slef på smord bakplåt och socker strös öfverst. Bakas i varm ugn 8 a 10 minuter.

Grahamgems.

Tag en pt. söt mjölk, ½ kopp socker, en tesked cremor tartari, ½ tesked soda. Blandas med Grahammjöl till styf deg. Slås på gempannor och bakas i stark värme.

Gems.

Två koppar mjölk, 2 dito mjöl, 2 matskedar smält smör, 2 vispade ägg, ¼ tésked soda. Gempannorna böra vara mycket varma. Bakas i hastig ugn.

hus Theo Fearnshing Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.
Newark, Delaware.

Råggems.

En kopp rågmjöl, ²/₈ dito Graham eller hvitt mjöl, ¹/₂ dito sirup, 1 kopp eller mer sur mjölk, 1 tésked soda, löst i mjölken, en liten bit smält smör, litet salt. Pannorna hållas varma.

Mrs. I. Butler. En af de ledande da-merna vid verlds-utställningen. Prescott, Arizona.

Liusa brön.

Vid beredningen af ljust bröd, ställ undan nog för 2 lefvar, tillsätt hvitan af 1 ägg och 2 matskedar smör; blandas väl, kaflas ut på bakbordet och biscuit hugges ut med ett jern. Smörj öfversidan med smör, vik dubbelt och tillplatta med handen. Sättes på varm plats att jäsa, och då den ljusnat bakas den i medelvarm ugn.

Bagarbröd.

2 th ljus deg, 2 à 3 ozs. smör, 1 matsked socker, 1 ägg och tillräckligt mjöl till mjuk deg. Sätt på varm plåt att jäsa, gör bullar af ett äggs storlek, låt dem stå 10 minuter, smörj öfversidan och pressa in midten af den samma hårdt, vik bullen dubbel och tillplatta med handen. Sätt dem på plåt, låt dem jäsa och baka 15 minuter i medelvarm ugn.

Franska brön.

En qt. mjölk, ½ kopp humlejäst, ½ d:o smör samt vatten nog till deg; blanda och låt jäsa öfver natten. Kafla ut dem och skär dem i fyrkanter, på hvilka läggas smör, hvarpå de hoprullas och sättas att jäsa. Då de ljusnat, bakas de ½ timme i medelvarm ugn. Mycket goda.

Grahambrön.

Tre pts. Grahammjöl blandas med mjölk till en styf deg, $\frac{1}{2}$ kopp jäst tillsättes och det får stå öfver en natt. Tillsätt 2 matskedar socker, 3 ägg, ½ tésked soda, 1 matsked smör och en nypa salt; slå på form och låt jäsa i ½ timme; baka i hastig ugn.

Nya Englandsbrön.

Fyra fb mjöl arbetas med 3 ozs. smör, gör en fördjupning 1 mjölet och tillsätt 1 pt. kall mjölk, ½ qvarter jäst, 3 ozs. socker, 1 ägg och litet salt. Får jäsa öfver natten, knådas och får stå till middag; formas och får stå att ljusna samt bakas i temligen het ugn.

Ljusa brön.

Två ozs. smör arbetas med 2 qts. mjöl, tillsätt ½ kopp jäst, 1 d:o mjölk och litet salt. Knåda väl och låt jäsa, baka och låt ljusna; sätt dem i ugn 20 minuter och tillse att värmen är jemn.

Middagsbrön.

Arbeta ¾ fb smör med 3 fb mjöl, gör en grop i mjölet och slå i 3 ägg, ¼ qvarter jäst och 1 pt. mjölk; blanda väl och sätt att jäsa på varm plats. Då det ljusnat, arbeta om det och ställ åter att jäsa i 1 timme; forma det och låt stå 10 minuter, smörj öfversidan med smör, tillplatta något med kafvel och vik ihop kakan. Då den antagit ljus färg, öfverdrages ytan med ägg och bakas 20 minuter.

Tremontbrön.

Två qts. hvetedeg med smör knådas med tillsats af litet mjöl och kaflas ut. En biscuitform användes att hugga ut bröden, öfversidan bestrykes med smör, en fåra göres med handen tvärs öfver brödet och halfvorna hopvikas. Sättes att jäsa och bakas i medelvarm ugn.

Grahambröd.

Två th osiktadt Grahammjöl, 1 th hvitt mjöl, 1½ pt. varmt vatten och ½ pt. jäst. Låt det jäsa och tillsätt ½ kopp sirup, 1 ägg, 1 tésked salt och hvitt mjöl tillräckligt till styf deg. Låt åter jäsa, lägg degen på bakbordet och arbeta den ½ timme, gör bröd och smörj dem med smör, sätt dem på spjäll och baka dem. Sagda qvantum räcker till 50 små brön. Om brödet är afsedt att användas till supén, bör degen beredas på morgonen.

Tunna småbrön.

Koka upp 1 pt. mjölk med 1 kopp socker och ½ kopp smör; då det kallnat tillsätt 1 ägg och 1 kopp jäst samt mjöl till mjuk deg; sätt att jäsa och tillsätt litet muskott. Då degen ljusnat göres bullar, som kaflas ut, smör lägges på öfversidan och brödet vikes dubbelt. Får jäsa och sättes i medelvarm ugn att bakas. Tillse att de vid bakningen ej beröra hvarandra.

Mrs. Sor- Regnolds Dover, Delaware.

Frukostbröd.

1 kaka god jäst löses i en half kopp ljumt vatten och sättes till en half pt. mjöl jemte en nypa salt och en tesked hvitt socker. Får jäsa i 12 timmar, hvärefter ister tillsättes af ett äggs qvantitet samt mjöl tills degen blir styf, rullas och placeras i tennpanna, och får jäsa innan det sättes att bakas i ugn.

Telfour M Laws and quinliga styrelsen wid verlosutställnigen.

Augusta, Georgia.

Biträdande medlem

Småbröd.

En qt. mjöl, en pt. kokhett vatten, ½ lb. smör, en kopp socker, en kopp jäst, 6 vispade ägg, en matsked salt; vatten tillräckligt till deg.

Mr 4 H. Harrison.

En af verldsutställningens ledande damer. Evanston, Wyoming.

Franska brön.

En pt. mjölk, en kopp hemmagjord jäst, mjöl till styf deg; får jäsa öfver natten, tillsätt ett ägg, en tesked smör och mjöl, så att degen blir ftyf. Låt jäsa, knåda det omigen, kafla ut det, tillsätt smör på ytan, hugg ut brön och vik dem dubbla, sätt dem i smord panna och lägg på locket. Låt jäsa och baka i hastig ugn.

mo H. C. h. Damel af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Biträdande medlem-

Anderson, Texas.

Tebrön.

En pt. uppkokt mjölk med en äggstor smörklick, en matsked socker, en tesked salt. Lös i mjölken en half jästkaka, tillsätt mjöl till styf deg, som får stå 4 timmar å varm plats, knådas sedan på väl mjöladt bakbord, kaflas tunnt; en smörklick lägges på och degen vikes dubbel, kanterna doppas i smält smör och degen lägges i smord panna; sättes på kall plats 11 timme före bakningen. Då den ljusnat sättes den i hastig ugn 15 a 20 minuter.

Mus Edwar C. Bulughs En af de ledande damerna vid verldsut-ställningen. Augusta, Maine.

Tebrön.

Värm 1 pt. söt mjölk, lägg uti ett stycke smör stort som ett ägg, 4 kopp socker, 1 tesked salt. Sätt till den varma mjölken

4 kaka Wienerjäst, löst i litet varmt vatten, och sätt till mjöl till styf deg. Får jäsa, tillsätt 1 vispadt ägg och mjöl. Lat jäsa, knåda och låt åter jäsa, kafla ut degen en half tum tjock, hugg ut bröden, lägg på litet smör och vik dubbelt; placera dem i en panna ej för nära hvarandra och lät jäsa. Bakas i het ugn 15 minuter. Om jäsningen går för fort, sätt på kall plats.

Mus Frank H. Famell Strädande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Kanelbröd.

Kafla degen tunn, strö socker, smör och kanel på densamma, hoprulla den till en lång rulle och hugg af tumslånga stycken, som ställas att jäsa och bakas i medelvarm ugn.

Mrs. B. M. Barrivell: Sewance, Tennessee

Kanelbröd.

En kopp socker, en tesked kanel, 1 vispadt ägg. Blandas och läggas mellan de båda halfvorna af en tunn lef äfvensom på öfra sidan. Bakas i sakta ugn.

Ellen M. Chandler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Pomfret, Vermont.

Engelska tebrön.

En gt. mjölk, en half tesked socker, en tesked salt, 2 stora teskedar jästpulver siktas tillsammans, tillsätt 1½ pt. mjölk och gör en mjuk deg. Upphetta ett spjäll, smörj det, lägg bröna derpå och låt jäsa. Baka dem bruna. Serveras varma.

Grahams tebröd.

Sikta tillsammans en qt. Grahammjöl, en matsked pudersocker, en tesked salt, 3 teskedar jästpulver, tillsätt en pt. mjölk sch 1 vispadt ägg och gör deg; smörj spjällen väl och baka i varm ugn 15 minuter.

Tebröd med hafremjöl.

Sammansikta en half pt. hafremjöl, en pt. hvetemjöl, en tesked salt, 2 teskedar jästpulver, knåda in en matsked smör samt 2 vispade ägg i en pt. söt mjölk. Gör mjuk deg och baka å spjäll i hastig ugn 20 minuter. Brännas icke bruna.

Londonbröd.

En pt. varm söt mjölk, ¾ az. pressjäst, litet salt, mjöl till mjuk deg; täck med lock och låt jäsa. Gör bullar af ett äggs storlek. Sikta ett 2 tum djupt träfat till \(\frac{2}{3} \) fullt med mjöl, pressa

ned i mjölet bottnen af en kopp, som rymmer en pt., och lägg bullarne i hålen att jäsa, lägg dem sedan på spjäll och baka dem ljusbruna på båda sidor.

Fru W:s tebrön.

En half pt. söt mjölk, 2 matskedar socker, 1 vispadt ägg, 3 teskedar jästpulver och mjöl till styf deg. Bakas 20 minuter i hastig ugn.

Enkla tebrön.

2 lb. deg, ¼ lb. smält smör; knådas. Tillsätt en half kopp mjölk, ett ägg och 4 gulor, litet socker och salt samt 1/4 lb. mjöl. Gör mjuk deg och låt jäsa. Placera bröden å ett smordt spjäll, låt jäsa en half timme oc baka i het ugn.

Londonbrön.

1½ lb. mjöl, en qt. varmt vatten, en kopp jäst, en matsked smält smör, en d:o sirup, en tesked salt. Blanda och knåda sex timmar före bakningen.

Tebrön.

En kopp mjölk, en pt. mjöl, ett ägg, en tesked socker, 3 d:o jästpulver, 4 matskedar smält smör eller ister samt litet salt.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Milford, Delaware.

Frukostbrön.

En pt. mjöl, en kopp söt mjölk, 2 hvitvispade ägg, en struken kopp smör, en d:o socker, 2 teskedar jästpulver, Baka i pastej- eller gemformar.

Mis. John Muane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Janesville, Wisconsin.

Tebrön.

En pt. söt mjölk, 3 vispade ägg, en kopp mjöl, litet salt. Hastig ugn.

Mis A. R. Delaney

En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Juneau, Alaska.

Frukostbröd.

2 koppar mjöl, en half pt. söt mjölk, 2 vispade ägg, litet salt. Bakas å spjäll i hastig ugn.

Gräddbrön.

3 vispade ägg, en pt. söt mjölk, en pt. mjöl, en matsked smör. Hastig ugn.

Diro Gor. John h. Line Jefferson City, Missouri.

Tebröd.

En matsked smör, 4 kopp socker, 1 ägg, en half kopp söt mjölk, 2 teskedar jästpulver, 3 koppar mjöl.

Mrs John M. Hone vid verldsutställningen.
Jackson, Mississippi.

Tebröd.

En qt. mjöl, 2 ägg, en half kopp socker, en pt. söt mjölk, 3 teskedar jästpulver.

Mrs Alice V. Brown. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Tebrön med majsmjöl.

8 matskedar majsmjöl, 3 ägg, en kopp kallt kokt ris, 3 koppar kernmjölk, en god tesked soda. Äggulorna vispas för sig med en del af mjölken samt 3 matskedar mjöl och ris; tillsätt efter hand mera mjöl och mjölk och sist ägghvitorna och sodan. Bakas på smordå spjäll i hastig ugn. — Guvernörens kök, Atlanta, Georgia.

Majsbullar.

1½ kopp majsmjöl, 2 teskedar jästpulver, 1½ kopp hvetemjöl, en matsked socker, ½ tesked salt, en matsked smält smör, 2 ägg samt mjölk till styf deg.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Eddy, New Mexico.

Utmärkta småbrön.

En half kopp smör blandas med en kopp socker och grädde. 24 kopp bakelsemjöl blandas med 3 teskedar jästpulver. De båda blandningarne omröras tillsammans och dertill sättes en kopp mjölk, hvari 2 ägg vispats. Baka i gempannor 25 à 30 minuter.

Sarah H. Bisty Biträdande medlem af qvin liga styrelsen vid verldsutställningen.
Skowheren Weine

Skowhegan, Maine

Utmärkta småbrön.

En kopp socker, en d:o mjölk, en d:o jäst. Rif en half muskottnöt, blanda jäst och mjöl; låt jäsa öfver natten. Tillsätt en half kopp smör, en d:o socker och mjöl till mjuk deg. Låt jäsa och baka små brön; låt åter jäsa. Ytan kan öfverdragas med en blandning af två matskedar sirup, en d:o vatten samt några droppar cederolja.

H. M. Smith Battle Creek, Mich.

Äggbröd.

Förväll 1 qt. majsmjöl, tillsätt salt och 2 ägg (ovispade), 1 kopp sur mjölk och 1 struken tésked soda. Pannan smörjes med ister och bör ryka då degen lägges i; bakas i medelvarm ugn.

Ins Ella Ray Builler Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutställningen.
Pocatello, Idaho.

Sally Lunds kaka.

Vispa 4 ägg och blanda med ½ tékopp vattenfritt smör, ½ pt. ljum mjölk, 1 kopp varmt vatten, ½ d:o jäst, en nypa salt och ½ tésked soda, 1 qt. mjöl. Smörj en puddingform och slå det i och låt jäsa. Baka efter 5 à 6 timmar i medelvarm ugn i 40 minuter.

Risbakelser.

En half pt. kallt majskli vispas med 1 matsked smör och 1 ägg; en half pt. rismjöl tillsättes samt mjölk till styf deg; 1 tésked jästpulver. Bakas på bleckform.

Militarde / werdsutställningen. Charleston, South Carolina.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.

Grahams fruktbröd.

Blanda osiktadt Grahammjöl med russin, hackade fikon, vinbär och dadlar i lika qvantiteter. Isvatten tillsättes och omröres till styf smet, som knådas väl. Bakas i hastig ugn.

Sockerbrön.

Ett fb deg, 2 ägg, ½ kopp smör, ¼ d:o hvitt socker, blandas och får jäsa, bakas till kakor, fär åter jäsa och gräddas. Uttaget ur ugnen tvättas öfversidan med söt mjölk.

Acouse J. Josephon Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsuts ällningen. Newark, New Jersey.

Utmärkta bullar.

Två koppar söt mjölk, ½ d:o jäst, mjöl till deg, som får jäsa. Då den blifvit ljus, tillsätt 1 kopp hvitt socker, 3 ägg och 4 matskedar smör, kryddor efter behag. Arbeta väl och lägg i panna att jäsa, baka sedan 25 minuter i medelvarm ugn. Lös 2 matskedar socker i mjölk och fukta dermed ytan, då brödet tages ut.

Franska bakelser.

I 2 lb deg arbetar man in 4 ozs. smör, tillsätter 4 äggulor, 4 ozs. socker, ½ kopp mjölk samt mjöl till mjuk deg. Ställ på varm plats ½ timme. Bakas sedan degen stått att jäsa.

Bullar.

En och en half pt. mjöl, ½ tésked salt, 2 matskedar socker, 2 d:o smör, 2 téskedar jästpulver, 3 ägg, 1 tésked extrakt af muskott, 1 d:o af kanel, ¾ pt. mjölk. Sikta tillsammans mjöl, salt, socker och jäst; arbeta in smöret kallt, tillsätt mjölk, vispade ägg och extrakten. Blanda med degen till mjuk massa, mjöla bakbordet och arbeta degen ett par gånger. Gör bullar stora som ett ägg, lägg dem på smord grund plåt och baka i medelvarm ugn 30 minuter. Strö socker öfver dem då de kallnat.

Rostadt bröd.

Rosta tunna skifvor öfver glödande kol. Doppa kanten i hett vatten och smörj med smör samt sätt dem i ugnen tills de skola serveras.

Rostadt bröd med smör.

Vispa till skum 1 kopp smör med 2 matskedar mjöl och gjut öfver $\frac{1}{2}$ pt. kokhett vatten. Skär brödet i $\frac{1}{2}$ tum tjocka skifvor, rosta dem bruna och doppa i smeten.

Ans John M. Hone vid verldsutställningen.

Jackson, Mississippi.

Sockerbrön.

En pt. söt varm mjölk, $\frac{1}{2}$ kopp smör, 1 d:o socker, 2 ägg, 1 matsked salt, 2 téskedar jäst. Arbeta samman mjölken, jästen och mjöl till tunn deg, som får jäsa öfver natten. Derpå tillsättas ägg, smör och socker, väl vispade samman, samt salt och mjöl till en mjuk deg.

Favor J. Josephon Biträdande medlem af qvinliga styrelsen verldsutställnin Newark, New Jerse

Bakelser.

Gör tjock deg af 1 pt. mjöl och låt jäsa, tillsätt derpå 2 ägg, vispade med en kopp socker och 1 sked smör, och arbeta in så mycket mjöl att degen blir styf. Slås i panna att jäsa och bakas i medelvarm ugn.

Mrs. 13. 12 Barrivell. Sewance, Tennessee.

Rostadt bröd med mjölk.

Rosta som förut nämnts. Doppa skifvorna i kokhet mjölk med litet salt och bred litet smör på. Gjut resten af mjölken öfver brödet. Serveras varmt.

Engelskt rostbröd.

Stryk smör på brödets ena sida, rosta den andra och servera med samma.

Franskt rostbröd.

Vispa 2 ägg och tillsätt 1 kopp söt mjölk. Doppa brödet i blandningen och lägg det på halster; bryn båda sidorna. Bred smör på och servera genast.

Rostbröd med citron.

Vispa 5 äggulor och blanda med 3 koppar söt mjölk. Doppa tunna brödskifvor i blandningen och lägg skifvorna i en stekpanna med fräst smör. Rosta båda sidorna. Vispa ägghvitorna med en kopp strösocker och tillsätt saften af 2 citroner. Tillsätt ½ pt. kokhett vatten och slå detta som sås öfver brödet. Serveras till supé.

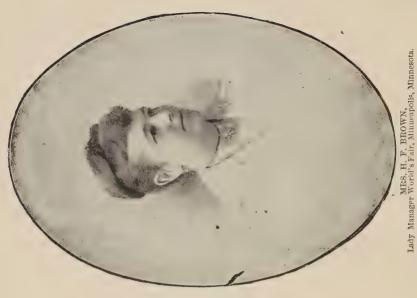


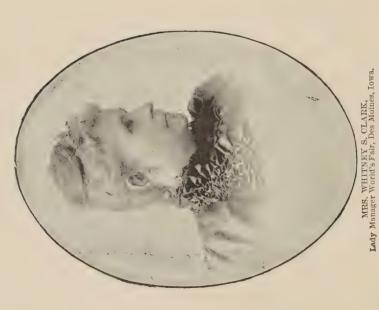


MRS. F. H. HARRISON, Wyoming,



MRS. JOSEPH C. STRAUGHAN. Lady Manager World's Fair, Boise Cty, Idaho.





Våfflor och pannkakor.

Mönster-våfflor — gammaldags.

'AG en gvart sur grädde eller kernmjölk, 1 pint söt grädde eller söt mjölk, 4 ägg vispade hvar för sig, en struken tésked soda, upplöst i litet sur grädde, för detta ändamål sparad af qyarten, nog mjöl att göra en styf deg, nagot salt. Hur de göras. — Sedan Ni siktat mjölet, häll det i skålen, häll i kernmjölken, rör om för att hålla smeten lös, sätt till mera mjöl och mjölk af båda slagen, derpå ägg-gulorna, väl vispade, så sodan och sist ägghvitorna, vispade till ett styft skum, rörande sakta deri. Vid bakningen fylles jernet endast halft. Dessa våfflor äro utsökt lätta och höja sig till fullt sin dubbla tjocklek; man måste derföre vara mycket noga med dem.

Mary. J. H. Lack Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Halltown, West Virginia.

Mammas kernmjölksvåfflor.

Sikta tillsammans 1 qt. mjöl och en struken tesked salt. Upplös ½ tesked baking soda i ungefär en matsked vatten. Rör mjöl och salt i en pint kernmjölk, tillsätt 2 matskedar ister, smält, icke hett, och 2 ägg. När detta väl blandats med hvartannat, tillsätt sodan och vattnet; om kernmjölken är mycket sur, behöfves en struken tesked eller mera. Brunstekta på ett hett, välsmordt jern, äro dessa våfflor oöfverträffliga. Hvarje våffla bör serveras så fort hon är färdig, emedan hon annars förlorar sin mörhet.

6, Rellip Beck, En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Tampa, Florida.

Varma våfflor.

Tag 3 lbs. mjöl, 3 pints vatten och en pint jäst. Gör en jemn deg, häll öfver den och låt den jäsa upp. När den är lätt,

tillsätt ¼ lb socker, 6 ozs. smält smör, 10 ägg och litet salt. Vispa dem väl tillsammans, låt dem jäsa och baka dem i våffeljern. De äro utmärkt goda till qvällsvard.

Utmärkt goda våfflor.

En qt. mjöl, en pt. mjölk, 3 ägg, ½ kopp smör, ½ kopp socker, 2 teskedar cremor tartari, en tesked soda, litet salt. Vispa allt väl tillsammans, smörj formarne eller våffeljernen och ställ dem öfver hastig eld.

Från Miss -----, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lakeport, New Hampshire.

Våfflor.

Ett väl vispadt ägg, en pt. mjölk, 4 rågade matskedar mjöl, en tesked jästpulver, en liten tesked salt. Vispa allt väl och späd ut det med mjölk eller vatten. Våffeljernen böra vara heta och väl smorda på båda sidor.

Milwaukee, Wisconsin.

Tunna pannkakor.

Tag 1½ pts. mjöl, en matsked pudersocker, en tesked salt. 2 rågade teskedar Royal Baking Powder, 2 ägg, en och en half pts. mjölk. Sikta tillsammans mjöl, socker, salt och pulver, tillsätt vispade ägg och mjölk, blanda det till en tunn smet, som kan rinna i en jemn ström ur tillbringaren. Baka kakorna på en väl värmd pannkakslagg, tills de fått en högbrun färg, stora som tefat. (Det är ej modernt att hafva pannkakor större). Serveras med lönnsirup.

Klibröd.

Två kakor kokt hominy eller kli, 2 koppar rå hominy eller kli, ett ägg, en sked smör och ister, blandadt, tillräckligt mjölk och vatten att göra blandningen lös, till och med tunn; baka i medelvarm ugn. Det skall vara torrt och kärnigt, när det är färdigt.

Mrs. B. M. Barrivell. Sewance, Tennessee.

Våfflor.

Tag en kopp sur mjölk, 2 matskedar skiradt smör, 2 ägg, knappt 1 tesked soda, litet salt. Vispa äggen för sig. Rör i mjöl till en tjock smet. Baka i våffeljern.

Våfflor.

Sex ägg vispas för sig, en sked smör och litet salt, jästpulver, en qt. mjöl, nog mjölk för att göra en ganska tunn smet.

Im. B. M. Barrivell. Sewance. Tennessee

Munkar.

En qt. mjölk, 1 qt. mjöl, 1 liten tésked salt, 2 téskedar jästpulver, 2 ägg; bakas vid stark eld i varma smörbestrukna plättpannor.

Mrs: Gov Werts Jersey City, New Jersey

Munkar.

Tag ½ pt. mjölk, ½ pt. mjöl, 1 matsked smör. Vispa 2 ägg för sig; rör i dem fort. Häll på varma plättpannor och baka fort.

Grahammunkar.

Tillagas efter samma recept som föregående, men begagna Grahammjöl. Delikata.

Risgrynscroquetter.

Koka en handfull risgryn i mjölk. När de svällt, tillsätt 2 väl vispade ägg, litet smör, kryddor, salt och socker. Lat blandningen koka, tills den är ganska tjock. Lägg risgrynen på ett bräde, skär fyrkantiga skifvor, rulla dessa i crackersmulor och brunstek dem i smör.

Risgrynspannkakor.

Pannkakor.

Tag en pt. mjölk eller hälften mjölk och varmt vatten, litet salt, ½ kopp mjöl, 3 matskedar jäst, ett väl vispadt ägg. Sätt det att jäsa under natten. Bakas på båda sidor på ett hett halster.

Grahampannkakor.

Tag en pt. Grahammjöl, $\frac{1}{2}$ pt. majsmjöl, $\frac{1}{2}$ pt. hvetemjöl, en rågad tésked pudersocker, $\frac{1}{2}$ tésked salt, 2 téskedar jästpulver,

ett ägg, ½ pt. mjölk, lika mycket vatten. Sikta Grahammjöl, majsmjöl, hvetemjöl, socker, salt och pulver tillsammans. Vispa ägg, mjölk och vatten tills det blir en jemn smet som ej får vara för tunn, (om han är för tjock kan han icke rinna, utan brytes och droppar ned). Pannkakslaggen måste vara mycket het; häll på smeten i kakor så stora som en tékopp, Baka dem bruna på en sida, vänd dem försigtigt och bryn äfven den andra. Lägg dem i högar på hvarandra och servera dem mycket varma med socker, mjölk, grädde eller lönnsirup.

Hafrmjölspannkakor.

Tag $\frac{1}{2}$ pt. hafremjöl, $\frac{1}{2}$ pt. hvetemjöl, $\frac{1}{2}$ tésked socker, en tésked jästpulver, siktadt tillsammans med mjölet, litet salt samt så mycket vatten, att en smet bildas. Vispa väl och baka dem fort på en het lagg.

Risgrynspannkakor.

Tag 2 koppar kalla, kokta risgryn, en pt. mjöl, en tésked socker, ½ tésked salt, 1½ tésked jästpulver, ett ägg, något mera än ½ pt. mjölk. Sikta tillsammans mjöl, socker, salt och pulver, tillsätt risgrynen, utan klimpar, utspädda med vispade ägg och mjölk; gör en lös deg. Haf laggen väl varm, gör stora kakor och baka dem väl bruna; servera dem med lönnsirup.

Pannkakor af hvetekli.

Tag en kopp hvetekli, 1½ pt. mjöl, en tésked pudersocker, ½ tésked salt, 2 téskedar jästpulvor, ett ägg, en pt. mjölk. Koka en kopp hvetekli i ¾ pt. vatten en timme, späd sedan ut den med ägg och mjölk, vispade. Sikta tillsammans mjöl, socker, salt och pulver, tillsätt kliblandningen, när den kallnat och gör en jemn smet. Baka kakorna på en het lagg, tills de blifvit vackert bruna på båda sidor; servera dem med gräddsås.

Majspannkakor.

Tag ¾ qt. majsmjöl, ½ qt. hvetemjöl, en tésked pudersocker, en half tésked salt, 2 rågade téskedar jästpulver, 2 ägg, en pt. mjölk. Sikta tillsammans majsmjöl, hvetemjöl, socker och pulver, tillsätt vispade ägg och mjölk, gör en jemn smet. Baka kakorna tills de bli bruna på en varm lagg. Servera dem med socker eller lönnsirup.

Rågmjölspannkakor.

Tag en pt. rågmjöl, ½ pt. Grahammjöl, ½ pt. hvetemjöl, 1 matsked socker, ½ tésked salt, 2 téskedar jästpulver, ett ägg och en pt. mjölk. Sikta tillsammans rågmjöl, Grahammjöl, socker, salt och jästpulver, tillsätt ägg och mjölk, vispade, blanda till

en jemn smet bildas. Baka kakorna på en het lagg, tills de blifvit mörkbruna.

Bohvetekakor.

Tag 1 pt. bohvetemjöl, ½ kopp majsmjöl, 1 matsked sockersirup, ½ tésked salt. Tillsätt varmt vatten för att göra en tunn smet. Rör om den väl och sätt den på en varm plats under natten. På morgonen tillsätt litet soda och baka kakorna på het lagg.

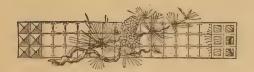
Hastiga bohvetekakor.

Till $1\frac{1}{2}$ pts. rent bohvetemjöl tillsättes $\frac{1}{4}$ pt. hvardera af hvetemjöl och majsmjöl, 3 rågade téskedar jästpulver, 1 tésked salt, 1 matsked pudersocker eller sockersirup. Sikta väl tillsammans de olika mjölsorterna samt jästpulvret, allt torrt, och tillsätt återstoden. När blandningen är färdig att bakas, så tillsätt 1 pt. vatten eller nog för att göra en smet ej för tunn, som kan rinna ur en tillbringare. Gör laggen het och kakorna stora som ett téfat. När ytan är full af lufthål, är det tid att vända kakorna om. Tag dem af när de äro tillräckligt bruna.

Kakor af skaladt majsmjöl.

Två koppar gult majsmjöl, ½ tésked salt, hvari hälles kokande söt mjölk att bilda en tunn smet, som stekes vid hastig eld. Kakorna blifva ganska fina och delikata.

Mrs. James R. Plane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. San Francisco, California.



Osyradt bröd.

Grahamgems.

kallt mjukt vatten eller lika delar mjölk och vatten rör en tillräcklig mängd Grahammjöl för att göra en ungefär lika tjock smet som användes för vanliga pannkakor. Några bestämda mått kunna ej angifvas, då olika mjölsorter hafva olika förmåga att absorbera vätskor. Om smeten är för tunn, blifva kakorna klibbiga och hopsjunkna; är den för tjock hafva de svårt att jäsa. Pannan bör vara af gjutjern och "fräsande" het, och smeten hälles till lika mängd i hvarje form med en sked. Ugnen bör vara mycket het då bakningen börjar, men sedan låtas afsvalna något för att förekomma att plättarne brännas. Om smeten vispas 10 eller 15 minuter med skeden, blifva plättarne lättare och bättre.

Grahamgems.

En half pt. Grahammjöl, $\frac{1}{2}$ pt. hvetemjöl, 2 ägg, 1 nypa salt, 1 pt. söt mjölk.

Mrs: Gov. Werts. Jersey City, New Jersey.

Mjuk majskaka.

En kopp väl kokta risgryn, ½ kopp majsmjöl, 2 ägg, 1 qt. söt mjölk, salt efter smak. Serveras varm i samma kärl som den bakats i. Korfkaka göres på samma sätt med 3 ägg.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Parkersburg, W. Virginia.

Hvetemjöls-"Crisps".

Gör en ganska styf deg af Grahammjöl och kallt vatten, knåda den väl, kafla den tunn och låt kakorna bakas från 10 till 20 minuter i varm ugn. Utmärkta för personer som lida af dålig matsmältning.

Klappad biscuit — Old Virginia.

Tre lbs. mjöl, 1 stor tésked salt, 4 ozs. smör eller ister, 3 koppar söt mjölk eller vatten (ljumt); blanda vattnet eller mjölken med det smälta smöret och saltet. Fukta nästan allt mjölet och gör en styf deg, knåda den tills den blir jemn; klappa den sedan med en tung klubba ungefär 30 minuter.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Parkersburg, W. Virginia.

Snökakor.

Tag en del majsmjöl och två delar torr snö eller, om snon är fuktig, lika delar mjöl och snö; blanda dem väl i ett kallt rum. Fyll pannan väl och baka omedelbart i het ugn. Detta blir en utmärkt kaka.

Grahamcrackers.

Hård biscuitdeg kaflas tunn och bakas till all fuktighet har afdunstat. Sista delen af bakningen bör ske i sakta ugn. En tegelugn är bäst.

Frukostbullar.

Sikta 1½ pts. sammanmalet hvetemjöl i en skål och blanda det med en kopp fet mjölk, som antingen stått på is 1 timme eller afkylts på annat sätt. Ös mjölken sakta i mjölet, ett par matskedar åt gången, och blanda den genast dermed, så att der ej bildas några pölor, hvilket gör degen klibbig. Litet salt kan läggas i degen innan mjölet blandas i, om man ej annars tycker om brödet. Gör degen så styf, att den icke hänger fast vid bakbordet och knåda den väl i åtminstone ½ timme, eller tills den blifver tillräckligt elastisk att stå emot en stöt af knytnäfven och af sig sjelf återtaga sin förra form. Degen måste blandas mycket styf; om den är för mjuk, så blir han däfven och klibbig. Huru mycket mjöl som bör användas beror på qvaliteten, men tre gånger så mycket mjöl som spad brukar vara tillräckligt äfven till att strö på bakbordet. När den är väl knådad, dela den i 2 delar och rulla hvardera fram och tillbaka tills man fått en lång rulle omkring 1 tum i diameter, skär denne i 2 tums längder, nagga dem med en gaffel och sätt dem genast på plåten så långt isär, att de ej vidröra hvarandra under bakningen. Hvarje bulle bör vara så jemn och rund som möjligt och utan fastsittande torrt mjöl. Sedan bullarne formats böra de ej få stå längre än medan en form fylles, de böra genast sättas in i ugnen, som

hålles färdig och vid lagom temperatur. Inom 25 minuter äro de genombakade. När de äro färdiga, läggas de på ett bord

för att svalna, men ej ofvanpå hvarandra.

Ganska goda bullar göras på samma sätt, om man nytjar iskallt vatten i stället för mjölk. De äro mörare och föredragas af många. Mjukt vatten måste begagnas härtill, emedan hårdt vatten gerna gör dem sega.

Frukostmunkar eller gems.

Till 1½ kopp kall mjölk tillsätt ett väl vispadt ägg, salt, om så önskas, och 2 koppar sammanmalet hvete- eller Grahammjöl eller så mycket som behöfs för att degen skall bli fast nog att icke sjunka tillsammans, då han slås på jernen. Lättheten att jäsa beror på den mängd luft, som finnes i munkarne, och för att få så mycket deraf som möjligt, bör mjölet tillsättas helt sakta, endast litet åt gången, och blandningen vispas väl och oafbrutet, icke genom att röras rundtomkring, utan genom att doppa skeden deri och delvis lyfta henne upp igen qvickt och fort, dervid görande så många luftblåsor som möjligt. Man bör röra sålunda 5 eller 10 minuter, innan det sista mjölet tillsättes, derpå bör blandningen med ens hällas i varma plättjern och bakas vid hastig eld. Sedan vispningen en gång börjat, måste den pågå oafbrutet, för att ingenting af luften skall försvinna, och mjölet bör vara uppmätt, äggen vispade, ugnen het och plättjernen varma, innan blandningen börjas. Om jernen icke äro varma, skall så mycket luft försvinna, innan de blifvit upphettade nog att bilda en skorpa på bottnen och på sidorna af kakorna, att dessa icke höja sig, utan att jernen bli så varma att degen brännes.

Majsmunkar.

En kopp kallt potatismjöl och 1 kopp mjölk, pressade genom ett durkslag eller en sikt för att bli af med alla klimpar; tillsätt gulan af ett väl vispadt ägg och rör sedan sakta i en kopp majsmjöl, rörande väl som till frukostmunkar, och till sist hvitan af ägget, vispadt till ett styft skum; baka med ens på varma plättjern. Litet salt kan tillsättas till smeten, om så önskas. Hvetemjöl kan användas i stället för potatis, men bör då blandas med majsmjöl, innan detta röres till det öfriga.

Majsmjölsgems.

Gör en smet af majsmjöl och vatten och låt den stå öfver natten. Vispa den ett par minuter på morgonen, och baka den vid liflig eld i gempannor.

En annan metod.

Häll kokande vatten öfver mjölet och gör en tjock deg. Bakas som ofvanstående.

Gammaldags kaka af majsmjöl.

Den ofvan beskrifne degen, bakad i en vanlig tårtform, eller framför elden på ett bräde, är just gammaldags kaka af majsmjöl.

Majskakor.

Ett ägg, 3 matskedar socker, 3 matskedar smält smör, 1 kopp mjölk, 1 matsked soda, 2 cremor tartari, litet salt, ½ hvetemjöl, $\frac{2}{3}$ majsmjöl. Baka dem på varma gemspannor.

——Mrs. Belle V. Drake, Des Moines, Iowa.

Grace Amadon's biscuit.

En qt. siktadt mjöl; sikta deri 2 téskedar jästpulver, nästan ½ kopp smör, salt; om degen eller smeten blir för styf, så fukta den med mjölk; den *lösa* degen skäres till biscuits; smörj formarne och baka 10 eller 15 minuter vid liflig eld.

Mrs. Elizabeth W. Harris Washington, D. C.

Grahamgems.

En rödhet ugn, 1 pt. söt mjölk eller mjölk och vatten, 1 ägg eller ett halft, slaget i mjölken, litet salt (efter smak), blanda med hälften fint mjöl och hälften Grahammjöl, rör det till en fast deg; vispa in litet luft under 5 till 15 minuter för att göra den lätt, smörj bleck- eller jernformarne, baka ungefär 30 minuter.

Att uppvärma gems. Stänk vatten öfver dem, sätt dem några minuter i en medelvarm ugn, servera dem varma. Om degen är för tunn, vilja de sjunka tillsammans; om han är för tjock, vilja de ej höja sig. Det är bättre att baka i jernformar än i bleckformar, emedan de blifva starkare och mera jemnt uppvärmda än bleckformar.

M. D. Amadon Battle Creek, Mich.



Gröt och välling.

Välling af majsmjöl.

MKRING 2 timmar innan vällingen skall kokas, tag så mycket hvitt majsmjöl, som åtgår för familjen. Lägg det i en kruka och slå i så mycket kallt vatten, att det står några tum öfver mjölet, salta deri tillräckligt, och sedan vattnet afhällts, rör mjölet småningom i kokande vatten. Man behöfver ej vara rädd för några klimpar, och den ser hvit ut som stärkelse; koka vällingen sakta ungefär en timme och rör deri för att förekomma, att han blir vedbränd.

Mrs J. H. Haynes, Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas.

Stekt välling.

Tre pts. kokande vatten, 1 kopp hvetemjöl, nog majsmjöl för att göra vällingen tjock; stek den medan den är varm i mycket flott. Denna metod är mycket beqvämare och bättre än den gamla. En matsked smör gör att vällingen lättare brynes.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Flaggstaff, Arizona.

Kokta risgryn.

Lägg en pt. risgryn i 3 eller 4 pts. kallt vatten samt en matsked salt; koka tills grynen svällt, men icke blifvit mjuka. Häll dem då i ett durkslag och häll öfver dem ungefär en 1 pt. kallt vatten; slå dem tillbaka i kastrullen och ångkoka tills de blifvit torra och färdiga.

Mrs. B. M. Harriwell. Sewanee, Tennessee

Risgrynspudding.

Lägg 1 pt. tjocka "hufvudrisgryn," på förhand rensade och tvättade i 3 qts. kokande vatten; fortsätt kokningen 15 eller 20

minuter, men rör ej deri, så att grynen krossas; häll af vattnet, sätt dem utan lock öfver en medelstark eld och ångkoka dem 15 minuter.

Risgrynspudding.

Risgryn fordra mycket mindre tid att koka än de flesta andra grynsorter. En god metod att koka dem, när man icke har en dubbelkokare, är att blöta ett full kopp risgryn i 1½ kopp varmt vatten under 1 timme, tillsätt sedan 1½ kopp mjölk, håll alltsammans i ett stenkärl som sättes i en öfvertäckt ångkokare öfver en gryta kokande vatten ungefär en timme. Rör deri alltemellanåt med en gaffel de första 10 eller 15 minuterna.

Om man vill ha risgryn mycket fort kokta, är bästa metoden att lägga en kopp sådana i 5 gånger så mycket kokande vatten och koka vid stark eld 20 eller 30 minuter, tills de äro mjuka. Häll alltsammans i ett durkslag och låt vattnet väl afrinna, lägg sedan risgrynen på ett fat i en varm ugn, der de hålla sig varma, och torka dem. Om man emellanåt rör i dem med med en gaffel, blifva de mer skifriga och torra.

Bakade korngryn.

Lägg 6 matskedar korngryn öfver natten i kallt vatten. Häll om morgonen af vattnet, lägg grynen i ett stenkärl och häll 3½ pts. kokande vatten öfver dem; tillsätt salt om så önskas, och baka dem i en medelmåttigt varm ugn omkring 2½ timme, eller tills de äro mjuka och ha dragit allt vattnet till sig. När de äro halffärdiga, tillsätt 4 eller 5 matskedar socker, blandadt med rifna citronskal: De böra ätas varma, men äro ganska goda, om de hällas i koppar, och pressas för att serveras kalla med grädde.

Farina i formar.

En mycket god och enkel dessert kan göras af farina genom att koka den på nyssbeskrifna sätt, med litet grädde i stället för mjölk att fukta farinan, och med tillsättande af omkring 4 matskedar socker på samma gäng som mjölet. När den är färdig, häll den i formar som i förväg blifvit fuktade med litet kallt vatten och låt dem svalna. Tag dem ur formen, när den är kall och servera med vispad grädde, kryddad med vanilj eller citron.

Oatmeal.

Fuktas, lågges i en tunn duk och ångkokas i 30 minuter. Behåller smaken bättre vid denna tillagning än vid kokning.

Mrs Leo Hipernetto

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Flaggstaff, Arizona.

Oatmealpudding.

Rör grofmalet oatmeal i kokande vatten, beräknande en gt. vatten för hvarje kopp oatmeal. Koka från en half timme till 1 timme och rör oafbrutet.

Delikata risgryn.

Tvätta en kopp risgryn i kallt vatten. Tag litet kallt kött eller ett stycke biffstek och stufva jemte en eller två lökar. Sila eller ej, allt efter smak. Tiilsätt risgrynen, låt alltsammans koka, tills de äro färdiga. Rör oafbrutet.

Grahampudding.

Irör sakta Grahammjöl i kokande vatten (strö i det med handen), tills smeten är tillräckligt tjock. Om den är tunn kallas den välling, om den är tjockare, pudding. Rör icke sedan allt mjölet blifvit blandadt med vattnet, emedan den då gerna vill blifva deg; den bör koka sakta på bakre delen af ugnen, tills den skall serveras. Kan ätas med någon sås, om man så vill. Om den serveras kall, kan den läggas i formar, förut fuktade med vatten, då den tages ur grytan, och hvälfvas på fatet.

Man kan lägga russin, eller något slags frukt i denna pud-

ding, allt efter smak.

Majsmjölpudding.

Göres på samma sätt som Grahampudding och är Nya Englands omtyckta "hasty pudding."

Rågmjöl kan användas till pudding på samma sätt.

Att koka risgryn.

Tvätta en kopp risgryn, lägg dem i en pint kokande vatten, saltadt, täck väl öfver och låt dem koka oafbrutet, tills de äro mjuka, häll sedan af allt vattnet och stänk öfver kallt vatten; sätt dem tillbaka på ugnen, väl öfvertäckta, för att torka och svälla. Rör om i grynen med en silfvergaffel, innan de serveras. Använd en porslinskastrull.

Helew & Bay In En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Columbia, South Carolina.

Skaladt hvete.

Gör en lut af träaska och häll den klara luten i en ren gryta. Lägg i en gt. tvättad hvete och låt det koka 15 minuter, eller tills skalen börja falla af. Häll då af luten och tvätta hvetet i 5 eller 6 vatten. Låt det ligga i rent vatten hela natten och lägg det nästa morgon i ett öfvertäckt kärl med så mycket vatten, att det står en tum öfver hvetet. Sätt kärlet i en gryta kokande vatten och låt det koka nästan hela dagen; rör om alltemellanat och tillsätt vatten i båda kärlen, så fort det kokar bort. Det är godt att äta antingen med smör och socker, eller med grädde och socker.

Perlgryn af hvete.

Lägg ½ pt. perlgryn i 1 qt. mjukt vatten under natten. Häll om morgonen vattnet i den inre skålen af en dubbelkokare, sätt den på ugnen och låt det koka upp, tillsätt då hvetet sakta för att icke hindra kokningen. Låt det koka vid stark eld 10 eller 15 minuter och rör ofta; sätt sedan den inre skålen i den yttre, i hvilken vattnet är kokande, och ångkoka omkring 3 timmar. Tag af locket under de sista 20 eller 30 minuterna. Perlhvete kan kokas på samma sätt och i samma mängd vatten utan att syftas, men måste ångkokas ¾ gång längre tid; grynen bli mera krossade och degigare af den förlängda kokningen.

Perlgryn af majs.

Kunna ångkokas på samma sätt som perlgryn af hvete. De böra syftas under natten. Många föredraga emellertid att koka dem i friskt vatten i stället för det hvari det syftas, som fallet är med perlhvete. Tre gånger så mycket vatten som gryn bör användas, och ½ timmes längre ångkokning erfordras än för hvetegryn.

Krossadt hvete.

Krossadt hvete kan kokas enligt samma metod som perlgryn, om man använder 4½ delar vatten till en del säd. Den tid, som erfordras för att få det väl kokt är ungefär den samma som för perlgryn. Såväl krossadt hvete som perlgryn böra kokas eftermiddagen förut, om de skola användas till frukost. Värm det om morgonen genom att lägga det i den inre skålen af en dubbelkokare och sätta denna i den yttre, fylld med kokande vatten, för en kort stund. Man behöfver röra endast helt litet, och säden blir lika vacker, när den är fullkomligt genomvärmd, som när den nyss var kokt. Om dubbelkokaren är emaljerad eller helt och hållet af sten, kan den kokas och qvarlemnas deri öfver natten.

Dessert af krossadt hvete.

Krossadt hvete, kokt enligt föregående recept och lagdt i formar för att svalna, utgör en verkligen välsmakande dessert och bör serveras med socker och grädde eller med fruktsaft. Bitar af gelé, lagda ofvanpå formarne i form af stjernor eller kors taga sig väl ut. Denna rätt är särdeles angenäm, serverad med mogna bär, då sådana finnas att tillgå.

Pudding af krossadt hvete.

En pudding kan lätt göras af 2 koppar kallt, välkokt, krossadt hvete, $2\frac{1}{2}$ kopp mjölk och $\frac{1}{2}$ kopp socker. Lägg hvetet i mjölken, tills det är väl blandadt och fritt från klumpar, tillsätt sedan sockret och litet rifvet citronskal, och låt det bakas ungefär $\frac{3}{4}$ timme i en medelvarm ugn. Om elden är svag, behöfves längre tid. Puddingen skall vara af gräddlik konsistens när den kallnat, men bör synas temligen tunn, när den tages från ugnen. Den är bäst när den serveras kall. Om man kryddar mjölken med kokonöt, får man en helt annan pudding. Perlgryn kunna äfven användas till denna pudding, och många föredraga dem.

Majsgröt (samp).

Detta är krossad majs eller vanlig grof hominy. Då man har köpt den, behöfver den vanligen omsorgsfullt tvättas i 2 eller 3 vatten innan man blir qvitt skalen. Den kokas på samma sätt som krossadt hvete och erfordrar ungefär samma tid. Den kan äfven kokas i en påse (då rum bör lemnas för svällningen), upphängd i en gryta med vatten; påsen får ej vidröra grytan.

Hominy.

Består af mycket groft majsmjöl, hvarifrån man siktat det fina mjölet. Den kan kokas på samma sätt som krossadt hvete; erfordrar från 1 till 2 timmars kokning. Två qts. vatten åtgå till 1 qt. hominy.



Kakor.

E bästa recepter i verlden kunna ej åstadkomma goda kakor, om de råka i händerna på en vårdslös kock eller kokerska. Emellertid finnas några enkla hänvisningar, som, om de noga följas, skola sätta den mest oerfarne i stånd att lyckas, åtminstone efter några försök; ty här om någonstädes gäller den gamla regeln: "öfning ger färdighet."

Det är ett ovedersägligt faktum, att man fäster för liten uppmärksamhet vid förberedelserna för bakningen, hvilka bestå i att hafva alla ingredienserna till hands, plåtarne belagda med smordt papper och ugnen lagom varm. Stor omsorg måste användas för att erhålla jemn värme, hvilken, då ugnen blifvit så varm man vill ha den, åstadkommes genom att afstänga draget och då och då lägga ett vedträ på elden. Om så behöfves, måste kakorna omsorgsfullt vändas och icke utsättas för kalla luften, emedan en sådan temperaturförändring eller ett vårds löst vidrörande kan förorsaka, att kakan faller och blir tung.

Skaffa godt, färskt smör, som kan nytjas antingen enbart eller i förening med en lika qvantitet stekflott. Om så önskas, kan man tvätta smöret för att få bort en del af saltet. Jästpulver eller cremor tartari bör alltid vara siktadt tillsammans med mjölet, och sodan upplöst i vätskan. Om sur mjölk användes, behöfves endast soda.

När kakan tros vara färdig, undersökes den med en strumpsticka; ingenting fastnar, om kakan är tillräckligt bakad.

Englamat.

Tag 1½ dricksglas granuleradt socker, 1 dricksglas mjöl, 1 tésked salt, 1 tésked bi-tartrate af potassium, — sikta mjöl, salt och potassium 5 gånger; hvitorna af 12 ägg; vispa hvitorna till ett hårdt skum, tillsätt sockret så småningom och rör lifligt och

oafbrutet i 10 minuter, tillsätt sedan mjöl och boguet, baka 40 minuter vid sakta eld; tag bort den och hvälf ur den för att svalna och hölj öfver en filt eller duk för att gvarhålla ångan under afsvalningen 40 minuter. — Mrs. Carrie Leon.

En jemförande tabell för mått och vigt.

3 fulla kaffekoppar siktadt mjöl motsvara 1 lb.

2 fulla kaffekoppar strösocker motsvara 1 tb.

1½ full kaffekopp granuleradt socker motsvarar 1 tb.

 $1\frac{3}{4}$ full kaffekopp A socker motsvarar 1 $\frac{1}{1}$.

4 knappa tékoppar siktadt mjöl motsvara 1 fb.

2 knappa tékoppar smör, löst packadt, motsvara 1 tb. 2 knappa tékoppar granuleradt socker motsvara 1 lb.

2½ knappa tékoppar pudersocker motsvara 1 fb.

Englamat.

Hvitorna af 12 ägg vispas till hårdt skum, dertill 1½ dricksglas granuleradt socker, 1 dricksglas mjöl, 2 téskedar cremor tartari, 1½ tésked jästpulver; sikta mjölet, cremor tartarin och jästpulvret 4 gånger. Vispa socker och ägg till ett lätt skum, och tillsätt dem sedan. Rör i mjölet, litet åt gången, och gör en kaka deraf.

Gras. Jan In. Ball, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Drottningkaka.

Två koppar siktadt strösocker, 3 kopp smör, 2 kopp söt mjölk, 2 koppar siktadt mjöl, 5 ägg, vispade för sig, 2 jemnstrukna téskedar jästpulver, 1 matsked konjak, 1 matsked bouquet. Baka i sakta ugn, och öppna ej luckan till ugnen på 15 minuter.

Mis Gor Colcord Carson City, Nevada.

Glacekaka.

En half kopp smör, ½ kopp socker, ½ kopp mjölk, 2 koppar mjöl, 3 ägg, 1 tésked cremor tartari, ½ tésked soda. Vispa äggen för sig.

Clara, L. M. Color En af de ledande damerna vid verlasutställningen. Helena, Montana.

Columbian Lady Cake.

Skålla i kokhett vatten nära 3 oz. bittermandel med skal, lägg dem i en skål med mycket kallt vatten, gnid dem sedan



MISS MARY E. DAVIS, Alternate Lady Manager World's Fair, Genoa, Nevada,



torra och stöt dem sedan, en efter annan till en mjuk massa, i en marmormortel, tillsättande efterhand ett vinglas rosenvatten för att höja deras arom och förekomma att de blifva oljiga, tunga och mörka. Sätt dem afsides på en kall plats, när de äro färdiga. Mandlar äro alltid hvitare och bättre, när de skäras och stötas dagen förut. Lägg upp 3 lb. prima färskt smör jemte ett pound pudersocker, blanda dettai ett djupt stenkärl, och rör och vispa det tills det blir skummigt och gräddartadt; rör då så småningom i den stötta mandeln. Tag hvitorna af 17 eller 18 färska ägg och vispa dem till ett hårdt skum, rör detta så småningom i kärlet med smöret och sockret, vexelvis med knappt 3 pound (eller 13 pint) siktadt mjöl af bästa qvalitet; rör slutligen det hela mycket hårdt och flytta det till en fyrkantig bleckpanna, väl smord med första klass smör. Sätt pannan omedelbart på ugnen och vid modererad men jemn eld. När den har bakats något mera än 2 timmar, undersök den genom att sticka ett strå af brom-corn till bottnen. När den tages från ugnen, sättes den att svalna på en upp- och nedvänd sikt. Hvitglasera den helt och hållet och garnera med hvita blommor. Denna kaka bör hafva en god tillsats af bittermandel — sötmandel har ringa eller ingen smak. Ingen kaka är så omtyckt som denna.

Months and the ledande damerna vid verldsutställningen.
Omaha, Nebraska.

Kaka för damer.

En kopp socker, $\frac{1}{3}$ kopp smör, hvitorna af 2 ägg, $\frac{1}{2}$ kopp mjölk, $\frac{3}{4}$ tésked jästpulver, $1\frac{1}{2}$ kopp mjöl. Kanderas med gulorna af äggen, vispade till ett hårdt skum jemte strösocker.

Mrs. I. Butler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.

Kaka för damer

Nummerkaka.

En kopp smör, 2 koppar socker, 3 koppar mjöl, 4 ägg, ½ tésked soda.

Mary E. Gavies Ten af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Genoa, Nevada.

Harrisonkaka.

Två koppar pudersocker, en kopp molasses, en kopp smör, ½ kopp mjölk, 4 koppar mjöl, 4 ägg, 5 koppar russin, 3 koppar korinter, kryddor efter smak, ½ lb. citron, ½ tésked soda, 2 téskedar cremor tartari (eller 3 téskedar jästpulver); bakas i en ganska sakta ugn.

Hers S. B. Johnston. Moscow, Idaho.

1-2-3-4 kakor.

En kopp smör, 2 koppar socker, 3 koppar mjöl, en kopp mjölk, 2 téskedar jästpulver.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Minneapolis, Minn.

1-2-3-4 kakor.

Två koppar socker, 1 eller 1½ kopp smör, en kopp söt mjölk, 4 koppar mjöl, 6 ägg, vispade för sig, 3 téskedar jästpulver. Knåda ihop smöret och sockret, tillsätt sedan ägg-gulorna jemte ½ rifven muskottnöt, derpå mjölk, om Ni så önskar, kryddor i stället för muskotten, till sist mjöl och ägghvitorna, väl vispade tillsammans med jästpulvret.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Parkersburg, W. Virginia.

Franska kakor.

Ett lb. socker, 6 ägg, ett lb. mjöl. ½ lb. smör, en kopp mjölk, 2 téskedar bakingsoda, sätt bouquet efter smak.

Mrs: Gov. Werts. Jersoy City, New Jersey.

Munk-kaka.

Tag $2\frac{1}{2}$ koppar hvitt socker, 3 ägg, $\frac{1}{2}$ kopp smör, 3 koppar mjöl, en kopp mjölk, $1\frac{1}{2}$ tésked jästpulver; sätt bouquet efter behag.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen Milford, Delaware,

Karamellkaka.

Hvitorna af 15 ägg, 7 lbs. socker, 7 lbs. mjöl, ½ lb. smör, två téskedar jästpulver, 3 matskedar söt mjölk; tillsätt citron eller vanili.

mrs Gow Tillman

Columbus, North Carolina.

Brudkaka.

Grädde jemte en knapp kopp smör, 3 koppar socker; vispa sedan hvitorna af tolf ägg, sikta 3 téskedar jästpulver i en kopp majsstärkelse, vispa detta så småningom tillsammans med det öfriga. Vispa allsammans väl och sätt det på en smörbestruken plåt, belagd med smörbestruket papper. —— Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Förbundskaka.

Ett lb. socker, 3½ lbs. smör, 12 oz. mjöl, 5 ägg, vispade för sig, ett lb. russin, ½ tékopp blandade kryddor, ½ vinglas vin, ½ d:o konjak, 2 téskedar jästpulver.

ms c.f. Mc Clung

Biträdande qvinlig styrelsemedlem vid verldsutställningen, Knoxville, Tennessee.

Vattenmelonkaka.

Den hvita delen. — Hvitorna af 6 ägg, 2 koppar hvitt socker, 1 kopp smör, 1 kopp mjölk, 4 koppar mjöl, 2 téskedar jäst-

pulver.

Den röda delen. — Hvitorna af två ägg eller ett helt ägg, 3 kopp rödt socker, eller hvitt socker med fruktfärg för att få den vederbörliga röda skiftningen, ½ kopp smör, ½ kopp mjölk, två koppar mjöl, en kopp jästpulver. Vispa sockret och smöret tills det blir gräddlikt, och äggen till ett styft skum. Tag hälften af degen till bottenlagret, lägg sedan i den röda blandningen och strö klufna russin utan kärnor i rader ungefär en tum från hvarandra: lägg sedan i återstoden af den hvita degen. Baka kakan öfvertäckt med smörjadt papper i en medelvarm ugn.

Mrs. A.S. Hanel En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Brookville, Indiana.

Vattenmelonkaka.

Den röda delen. — Hvitorna af 4 ägg, en kopp rödt socker, en half kopp smör, en half kopp söt mjölk, en kopp russin utan kärna, 2½ kopp mjöl, en tésked jästpulver.

Den hvita delen. — Hvitorna af 4 ägg, 1½ kopp hvitt socker, ½ kopp smör, en kopp söt mjölk, 3 koppar mjöl, en tésked jästpulver; bestryk en smörbestruken form med hvita öfverallt; lägg sedan i rödt och hvitt vexelvis; detta blir en stor men utmärkt kaka.

Mrs. M. A. B. Martin

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Broken Bow, Neb.

Citronkaka.

Ett halft lb. smör, ett lb. socker, ett lb. mjöl, 7 ägg, en citron — skalet och saften, en tésked soda.

Many G. Busselle.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.

Newark, N. J.

Skålkaka

Vispa 6 ägg till ett skum, tillsätt sedan ett lb. socker, och ett halft lb. smör, vispa allt väl tillsammans; upplös en half tésked soda i en half kopp mjölk. Tag 1 lb. siktadt mjöl och inknåda en tésked cremor tartari med händerna, tillsätt ägg, socker och smör. Rör allt väl tillsammans, sätt arom derpå efter smak och baka det vid liflig eld. — Miss — , Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Lakeport, New Hampshire.

Söt kaka med isvatten.

En favoriträtt under tretio år.

En half kopp smör, 2 koppar socker, en kopp isvatten, 3 koppar mjöl, 3 ägg, 2 téskedar jästpulver i mjöl; sätt arom efter smak. Rör tillsammans smör och socker tills det hvitnat, sedan vispade ägg-gulor; rör väl om och tillsätt vatten; strö i litet mjöl åt gången, vispa väl och tillsätt arom; till sist ägghvitorna, vispade tills skålen kan vändas upp och ned, utan att innehållet rinner ut. Håll skeden rakt upp och rör lifligt i ägghvitorna. Af denna qvantitet får man en stor kaka. Den är lika god, om den bakas i lager. Vatten är i allmänhet bättre än mjölk. Kakan får icke torka för fort eller kräfva för mycket ägg.

Atti Mora Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Kansas City, Missouri.

Vispade gräddkakor.

Tag 1 ägg, en knapp kopp smör, $\frac{2}{3}$ kopp söt mjölk, 1 kopp socker, $\frac{3}{4}$ kopp mjöl, en rågad tésked jästpulver, en half tésked

vanilj; blanda smör och socker och tillsätt ägget, ovispadt; vispa med metallsked, tills det är mycket lätt och gräddartadt och tillsätt mjölken och vaniljen, sedan mjölet, siktadt 2 gånger tillsammans med jästpulvret; vispa med en metallsked tills det blir hvitt och gräddartadt. Baka dem på muffin-plåtar, tills de äro färdiga. När de kallnat, böra de stå minst en half dag. Med en skarp knif utskäres en "kägla" från midten af kakan, men ei djupare än att bottenskalet håller, fyll det sålunda uppkomna hålet med vispad grädde jemte en tillsats af socker och litet vanilj, lägg sedan tillbaka käglan, sedan man skurit bort 🖁 deraf; understundom lemnas endast skorpan qvar. Kandera dem lätt med kokt kandering och sätt dem på en sval plats, tills tiden är inne att servera dem. Enligt detta recept kan man göra 8 medelstora kakor, och 2 kopp tjock grädde (före vispningen) och kandering nog för ytan af en kaka, är tillräckligt att fylla och täcka dem. Af de smulor man erhåller vid detta tillredningssätt, kan man göra en delikat kakpudding, om man tager 2 ägg, en pt. mjölk, muskottnöt och rifven kakaonöt öfverst. Angkoka eller baka den efter behag.

Kato M. Gage. Battle Creek, Michigan.

Kryddad kaka.

En kopp smör, $1\frac{1}{2}$ kopp pudersocker, gulorna af 5 ägg, en kopp söt mjölk, 3 koppar mjöl, två teskedar jästpulver, en tesked med kanel, en med kryddnejlikor och en med muskott. Baka dem i lager och förena dem med glasyr, eller baka dem i en hel kaka.

Mary O Harr En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Cincinnati, Ohio.

Fjäderkaka.

En kopp socker, en half kopp smör, hvitorna af 4 ägg, vispade tillsammans med en half stor kopp mjölk, två teskedar jästpulver, två koppar mjöl.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Eddy, New Mexico.

Gräddkakor.

Lägg 4 oz. smör i en gryta med en half pt. vatten, låt det koka upp, rör derpå i 6 oz. siktadt mjöl och sätt det åt sidan för att svalna. Tillsätt 6 ägg, två åt gången. Vispa ej för mycket. Häll af smeten med en sked ungefär så mycket som en stor valnöt på en plåt, ungefär 3 tum mellan hvardera ämnet, och baka

dem i medelvarm ugn ungefär 20 minuter. Häraf får man ungefär två dussin munkar. När de svalnat, skär upp litet på sidan med en skarp knif och ifyll kräm, gjordt på följande sätt:

Kräm till munkar. — Lägg i ett kärl 10, ozs. socker, 3 stora téskedar majsstärkelse och 4 ägg. Vispa väl och tillsätt 1 qt. mjölk, rör väl om; sätt sedan kärlet i en gryta med kokande vatten och rör tills det tjocknar. När det kallnar, tillsätt vaniljextrakt efter smak. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Fläskkaka.

Ett #b fläsk, finhackadt, 2 koppar molasses, 2 koppar kokande kaffe, 1 kopp pudersocker, 1 #b russin, 1 #b korinter, 2 muskottnötter, 1 matsked kryddpeppar, 5 koppar mjöl, 2 téskedar soda. — Mrs. Frank Sherwood.

Gräddkaka.

Sex ägg, 2 koppar socker, 2 koppar mjöl, 3 téskedar jästpulver i 2 matskedar varmt vatten.

Mrs H M. Hill Chicago, III.

Fransk kaka.

Fyra dricksglas mjöl, 3 dricksglas socker, 1 dito nysilad mjölk, 1 dito smör, 4 ägg, 1 tésked jästpulver, $\frac{1}{2}$ muskottnöt. Frukt gör den mera välsmakande.

Mers. Co. R. Conittand w. St. Helena, California.

Granolakaka.

Tag $1\frac{1}{2}$ kopp granola, 2 koppar mjölk, gulan af ett ägg, 1 tésked socker, litet salt. Vispa väl före bakningen. — Mrs.~C., Battle~Creek,~Michigan.

Nyårskaka.

Tag $3\frac{1}{2}$ kopp socker, $1\frac{1}{4}$ kopp smör, $1\frac{1}{2}$ kopp grädde, 2 ägg, 2 téskedar jästpulver, 1 muskott, kummin efter smak; kafla ut degen och hugg den i små kakor.

Mrs: Gov. Werts. Jersey City, New Jersey.

Corkkaka.

Tag $2\frac{1}{2}$ kopp mjöl, $1\frac{1}{2}$ kopp socker, $\frac{1}{2}$ kopp grädde, $\frac{1}{2}$ kopp smör, $\frac{1}{2}$ kopp söt mjölk, 2 ägg och $\frac{1}{2}$ tésked soda.

Me a. Seward. Battle Creek, Michigan.

Munkkaka.

Tolf ägg, 1 fb socker, 1 fb smör, 1 fb mjöl; skilj hvitorna från gulorna, vispa gulorna och sockret tills de bli hvita, blanda smöret med mjölet, tills det blir gräddlikt; slå hvitorna till ett fast skum, blanda och vispa väl, sätt arom med citron, baka i 3 timmar.

My Geo, M. Bochanan

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
veridsutställningen.
Holly Springs, Miss.

Kaka af majsstärkelse.

En kopp smör, hvitorna af 7 ägg, slagna till ett skum, 1 kopp mjölk, 1 kopp majsstärkelse, 2 koppar mjöl, 3 koppar finstött socker, 2 téskedar jästpulver. Smör och socker böra vispas till en grädde, innan de andra ingredienserna tilläggas, sätt bouquet efter smak. Enligt detta recept kan man till-laga en utmärkt god kaka. Skall bakas vid sakta eld.

M.P. H. Reeson damerna vid damerna vid verldsutställningen. El Reno, Oklahoma.

Neapelkaka.

Vispa 8 ägg; tillsätt 1 fb mjöl, 1 fb finstött socker, 1 tésked citronessens. Baka vid hastig eld.

Mers, for Ri Chittand w. St. Helena, California,

Tekaka.

Två koppar socker, ½ kopp smör, 1 kopp söt mjölk, 2 ägg, 3 koppar mjöl, jemte 1 tésked cremor tartari, ½ tésked soda; sätt arom med citron.

Mrs Gor. Lewi K. Fuller Brattleboro, Vermont.

Tekakor.

Ett th mjöl, 2 ozs. smör, ett halft ozs. socker, en half pint mjölk, 2 teskedar jästpulver, skäres i små kakor och bakas i het ugn.

Mrs. Son. Reynold's Dover, Delaware

Tekakor.

En matsked smör, ett halft lb. hvitt socker, 3 ägg, 1 tesked jästpulver, 1 tesked citronextrakt. Vispa väl, tillsätt 312

sedan nog mjöl till en temligen lös deg, som kaflas tunn, uthugges och bakas vid liflig eld.

Mrs. B. M. Barriwell. Sewanee, Tennessee.

Kaka af majsstärkelse.

Två koppar socker, 2 koppar mjöl, $\frac{2}{3}$ kopp smör, 3 ägg, 1 tésked vanilj, 2 téskedar jästpulver. — Guvernörens residens, Portland, Oregon.

Kaka af majsstärkelse.

En kopp smör, 2 koppar socker, 1 kopp söt mjölk, 1 kopp majsstärkelse, 2 koppar mjöl, 10 ägghvitor eller 5 hela ägg, 3 teskedar jästpulver. Tillsätt arom.

Mrs 26 M. Hill Chicago, III.

Snökaka.

En half tekopp smör, 1 kopp socker, $1\frac{1}{2}$ kopp mjöl, $\frac{1}{2}$ kopp söt mjölk, 4 ägghvitor, 1 tesked jästpulver; sätt arom med citron. — Mrs.~C.,~Battle~Creek,~Michigan.

Sockerdrops.

Arbeta med händerna $\frac{1}{2}$ lb fint smör till grädde, tillsätt $\frac{1}{2}$ lb fint socker, och vispa väl tillsammans. Tillsätt 4 ägg, 2 åt gången, och vispa omkring 2 minuter. Rör i $\frac{3}{4}$ lb mjöl, $\frac{1}{4}$ lb korinter och litet kanel eller citronextrakt. Lägg denna deg på en smord plåt i form af droppar, ungefär så stora som en valnöt, och baka i medelvarm ugn. — F. Holmden, Greenville, Mich.

Drottningdrops.

Vispa väl tillsammans smör och socker, ½ fb af hvardera. Tillsätt 4 eller 5 ägg, 3 ozs. korinter, 11 ozs. mjöl och sätt bouquet med litet citronessens. Lägg degen på en smord panna i droppar, stora som en valnöt, och 3 tum mellan hvardera. Baka i medelvarm ugn.

Gräddmusslor.

Tag en kaffekopp hett vatten, ½ kopp smör, 1 kaffekopp mjöl. Låt vattnet koka på spisen, tillsätt smöret och mjölet och rör om, tills allt är väl blandadt. Låt det svalna något litet, tillsätt sedan 3 ägg och vispa, tills de äro väl inblandade. Haf i beredskap en väl smord dropp-panna, lägg derpå en full matsked efter den andra med ungefär 2 tums mellanrum, doppa

fingrarne i ägghvitan och stryk på ungefär ½ tum tjockt; lat dem icke vidröra hvarandra och baka i varm ugn ungefär 20 eller 25 minuter. Af ofvannämnda sats får man 15 stycken. Tappa ej modet. "Om Ni ej lyckas första gången, så försök om och om igen."

Fyllning för musslor. — Till en pt. söt mjölk tillsätt ¾ kopp hvitt socker, ½ kopp mjöl, en nypa salt och 2 ägg. Sätt mjölken öfver elden i en dubbelgryta, och när den är varm, tag så mycket deraf som behöfves för att fukta mjölet; när den är kokhet, iröres sockret och mjölet. Låt koka i 5 minuter eller så, tillsätt sedan äggen, och rör om ifrigt; låt koka omkring 3 minuter och när blandningen svalnat, sätt arom med citron-eller vaniljextrakt. Klyf musslorna med en skarp knif och fyll dem med grädden.

Kaka af bröd.

Två lbs. deg, när den jäst en gång, 3 ägg, ½ lb. smör, ½ lb. korinter, ½ lb. russin utan kärnor, ½ lb. brunt socker, ¼ lb. citronskal, litet blandade kryddor. Lägg nu alltsammans i pannan med degen, och arbeta det med händerna, tills allt är väl blandadt, smörj plåten, sätt blandningen att jäsa igen och baka den sedan som bröd.

Eliza George Auburn, New York.

Citronkaka.

God kaka.

Vispa tillsammans $\frac{1}{2}$ kopp smör och en dito socker till en grädde; tillsätt 2 ägg, $\frac{1}{2}$ kopp kernmjölk, $\frac{1}{2}$ tesked soda, 2 koppar siktadt mjöl, $\frac{1}{2}$ kopp russin eller korinter och bouquet. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Vanity Cake.

Tag $1\frac{1}{2}$ kopp pulveriseradt socker, $\frac{1}{2}$ dito smör, $\frac{1}{2}$ dito söt mjölk, $1\frac{1}{2}$ dito mjöl, $\frac{1}{2}$ dito majsstärkelse, en tesked jästpulver, hvitorna af 6 ägg, vispade lätta. — Mrs. — En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Michigan.

Lamkotlettkaka.

Skär en gelékaka i skifvor, ½ tum i tjocklek, forma den sedan som en lamkotlett och doppa den ena sidan i kandering. Om man gör sig litet besvär med utskärningen, blifva de mycket lika hvad deras namn anger. — F. Holmden, Greenville, Mich.

Syltkaka.

Två koppar socker, ½ kopp smör, en kopp söt mjölk, 3 koppar mjöl, hvitorna af 5 ägg, 3 teskedar jästpulver, bakas på tre runda plåtar; midten af kakan fylles med en kaffekopp korinter och ½ lb. citron. Sättes tillsammans med mjuka cookies, tjock kandering och med bouquet af banan. Utmärkt delikat.

Mus G. W. Barkley. Chicago, Illinois,

Karamellkaka.

En kopp smör, 2 koppar socker, en knapp kopp mjölk, $1\frac{1}{2}$ kopp mjöl, 1 kopp majsstärkelse, hvitorna af 7 ägg, 3 téskedar jästpulver i mjölet; baka i en lång panna. Tag $\frac{1}{2}$ lb pudersocker, knappt $\frac{1}{4}$ lb choklad, $\frac{1}{2}$ kopp mjölk, en smörbit, stor som ett ägg, 2 téskedar vanilj; blanda det väl och koka det som sirup, tills det är styft nog att kunna utbredas; bred ut det på kakan, och sätt in den i ugnen för torkning. — $Mrs.\ C.,\ Battle\ Creek,\ Michigan.$

Sammetskaka.

Två koppar socker, 4 koppar mjöl, 1 kopp smör, 1 d:o kallt vatten, 4 ägg, ½ tésked cremor tartari. Vispa smöret och sockret till en grädde, upplös sodan i vatten, blanda cremor tartari i mjöl, vispa äggen för sig, tillsätt sedan de andra ingredienserna. Sätt smak med 1 matsked citron eller mandel. Baka en timme i medelvarm ugn. Denna qvantitet räcker till 2 kakor.

Mars. Co. R. Conittand w. St. Helena, California.

Delikat kaka.

Tag $2\frac{1}{2}$ kopp socker, $3\frac{1}{2}$ d:o mjöl, en d:o smör, en d:o mjölk,

2 téskedar jästpulver, en tésked citronessens.

Till kryddad kaka nytja gulorna af 10 ägg; tillsätt 2 hela ägg, 1 tésked kanel; ½ tésked kryddnejlikor, en tésked vanilj i stället för citron och en matsked konjak eller vin.

Mrs. Low H. W. Muchham Sacramento, California.

Kaka af bröd.

En kopp mjuk jäsande deg, en d:o socker, ett ägg. 4 matskedar smält smör, 3 matskedar mjölk, $\frac{1}{2}$ tesked soda, en kopp mjöl, kryddor och frukt efter smak.

Mrs. Mary E. Graves, Cedar Rapids, Iowa.

Delikat kaka.

Tre koppar socker, en kopp söt mjölk, 4 koppar mjöl, två strukna teskedar cremor tartari, en struken tesked soda i mjölken, sikta cremor tartari i mjölet; hvitorna af 10 ägg, väl vispade, tillsättas sist jemte mjölet; sätt smak med citron.

Mrs. Sams Neidigs. Des Moines, Iowa.

Delikat kaka.

Ett halft † mjöl, ½ † finstött socker, ¼ † smör, hvitorna af 7 ägg, 3 matskedar mjölk, 1 tesked jästpulver; sätt arom efter smak.

Many G. Busselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Delikat kaka.

Två kaffekoppar finstött socker, 1 kaffekopp smör, 2 kaffekoppar mjöl, 1 d:o majsstärkelse, 1 d:o söt mjölk, hvitorna af 6 ägg, slagna till ett hårdt skum, en struken tesked soda, 2 matskedar cremor tartari eller 3 teskedar jästpulver; sätt arom efter smak.

Anna G. H. Bankley. Chicago, Illinois.**

Delikat kaka.

Hvitorna af 6 ägg, slagna till ett hårdt skum, med 2 koppar socker invispade, en liten kopp smör, en d:o söt mjölk, 1½ d:o majsstärkelse, 1½ d:o siktadt mjöl jemte 3 teskedar jästpulver. Baka den i en medelvarm ugn, med formen belagd med smörbetruket papper.

Mrs. Mule, Gage Battle Creek, Michigan.

Delikat kaka.

En half kopp smör, 1½ kopp socker, ½ kopp mjölk, 2 koppar mjöl, 3 ägg, 1½ tesked jästpulver. Vispa smöret och sockret

tillsammans, och när det är jemnt och gräddaktigt, tillägg gulorna af äggen, vispa väl, tillsätt mjölken och rör tills allt blifvit väl blandadt. Tillägg mjölet, med hvilket jästpulvret har blifvit väl blandadt, rör tills det är väl blandadt, rör sedan i hvitorna af äggen, som förut blifvit slagna till ett styft skum; vispa och slå blandningen i 2 medelstora kakformar. Baka vid medelstark eld en half timme eller tills ett strå af broom corn, som man sticker igenom kakan, drages upp igen rent och torrt.

-Emily Hayes in "Dining Room Notes."

Hvit kaka.

Hvitorna af 10 ägg, 3 koppar socker, 5 koppar mjöl, 1 kopp smör, 2 strukna téskedar jästpulver, 1 kopp vatten. "Sätt arom med citron. Glöm ej att knåda tillsammans smöret och mjölet.

— Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Fullkomligt hvit kaka.

Tre koppar siktadt socker, en kopp smör, en kopp mjölk, 3 koppar mjöl, en kopp majsstärkelse, hvitorna af 12 ägg, slagna till ett styft skum, 2 téskedar cremor tartari i mjölet, 1 tésked soda i hälften af mjölken; upplös majsstärkelsen i återstoden af mjölken och blanda tillsammans med sockret och smöret, väl vispadttillsammans, derpå mjölken, sodan, mjölet och hvitorna af äggen.

Mrs. Angeline Turner

Des Moines, Iowa.

Hvita kakor.

Ett fb socker, 3 fb mjöl, 6 oz. smör, 4 matskedar vatten, 2 téskedar jästpulver, hvitorna af femton ägg.

Hvit kaka.

En och en half kopp socker, en half d:o smör, en d:o söt mjölk, tre d:o mjöl, hvitorna af 6 ägg, en sked jästpulver. Knåda smöret och sockret tillsammans, rör i mjölken, sedan mjölet, rör i äggen, ett åt gången, utan att förut vispa dem. Vispa väl, sikta sedan i jästpulvret jemte litet mjöl, sätt arom efter smak.

hus H. F. his Damiel Biträdande medlemaf qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Anderson, Texas.

Hvit kaka.

Två koppar socker, en half kopp smör, en kopp söt mjölk, tre koppar mjöl, två téskedar jästpulver, hvitorna af 8 ägg.

Mrs. Jos. d. Doughour

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Boise City, Idaho

Hvit kaka.

Hvitorna af 12 ägg, väl vispade, 5 koppar mjöl, 3 d:o socker, en d:o söt mjölk, 2 téskedar jästpulver, en full kopp smör.

Mrs John M. Hone, vid verldsutställningen.
Jackson, Mississippi.

Hvit kaka.

Två koppar socker, en d:o smör, blandadt med sockret genom att slå öfver 1—3 matskedar kokande vatten — det blandar sig då mycket lätt; en kopp söt mjölk, hvitorna af 6 ägg, vispade styfva och tillsatta omvexlande med mjöl, 4 koppar mjöl, blandadt med 2 téskedar jästpulver. Kan bakas i lager, det mellersta lagret gjordt ljusrödt med fruktfärg och lagdt tillsammans med kandering eller citronfyllning.

Mariam D. Cooper Bozeman, Montana.

Hvit kaka a la Mamie Woodruff.

Ett fb mjöl, ett fb socker, ett halft fb smör, hvitorna af femton ägg, ¼ tésked soda, ¼ d:o cremor tartari, blandadt med litet mjöl och tillsatt sist.

Mrs. James V. Eagle - En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Little Rock, Arkansas.

Hvit kaka.

En mugg smör, 2 muggar socker, 3 muggar mjöl, en tésked jästpulver, hvitorna af femton ägg; åtta eller tio ägg räcka till, men ju flera ägg, desto bättre kaka.

Mrs. James F. Lagle _ En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Little Rock. Arkansas.

Hvit skålkaka.

Tag en och en half kopp socker, en d:o smör, hvitorna af åtta ägg, en kopp söt mjölk, en d:o majsstärkelse, en och en half d:o mjöl, två téskedar jästpulver. Sätt bouquet med rosenvatten.

-----Mrs. Frank Sherwood.

Guldkaka.

Sedan en och en half kopp smör och två d:o hvitt socker vispats till en grädde, rör i tolf välvispade ägg-gulor, fyra koppar siktadt mjöl, en tésked jästpulver, sätt arom med citron. Belägg formen med smör och papper; baka vid medelstark eld en timme.

-----Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Guldkaka.

Tag en och en half kopp socker, en half d:o smör, en d:o söt mjölk, 3 d:o mjöl, gulorna af 6 ägg, en stor tésked jästpulver; sätt arom efter smak. En vacker tårta kan göras genom att taga hälften af hvita och hälften af guldkakor. Baka i geléformar och lägg den tillsammans i omvexlande lager af guld och hvitt.

hus, H. f. his. Damiel

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.
Anderson, Texas.

Guldkaka.

Gulorna af 4 ägg, en kopp socker, en half d:o söt mjölk, en half d:o smör, en och en half d:o mjöl, 2 téskedar jästpulver, en d:o soda och 2 cremor tartari; sätt arom med bitter mandel eller annat; om man så önskar.

Mrs. Mr. C. Gage Battle Creek, Michigan.

Höjd kaka.

Två koppar jäsande deg till hvitt bröd, 2 d:o socker, en d:o smör, en half d:o mjölk, 2 ägg, en tesked soda, muskott och en kopp russin, eller annan frukt efter smak.

Some S. S. Figuel Biträdande medlem af qvinnornas styrelse vid verldsutställningen.
Ashland, Wis.

Silfverkaka.

Sju ägg. 2 koppar finstött socker, 🖁 d:o smör, 2 teskedar jästpulver; en d:o cremor tartari, en half d:o soda, 3 d:o mjöl, en d:o vanilj eller 4 droppar mandelessens. Bakas till en kaka under en half timme.

Mors Timesol Smith

Guldkaka.

Åtta ägg-gulor, en half kopp smör, en och en half d:o socker, 3 d:o mjölk, 2 d:o mjöl, 2 teskedar jästpulver.

M.P. H., Beeson En af de ledande damerna vid verldsutställningen. El Reno, Oklahoma.

Gul kaka.

Gulorna af 6 ägg, en kopp granuleradt secker, en half d:o mjölk, en half d:o smör, 2 d:o mjöl, 2 teskedar jästpulver. Sätt arom med vanili.

Manam D. Cooper En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Grahamkaka.

En kopp socker, en half d:o smör och ister tillsammans, ett ägg, en kopp sur mjölk, en tesked soda, litet salt, Grahammjöl för att göra blandningen så styf som en kaka. En ganska god kaka, men var noga med att ej få den för styf.

——Mrs. B. E. Cole, Battle Creek, Mich.

Svampkaka.

Tolf ägg, vigten af tolf ägg i socker, vigten af 6 ägg i mjöl; saften af två citroner, skalet af en.

Mrs. Sov. 16.16. Markham Sacramento, California.

Svampkaka.

Fyra ägg, 2 koppar siktadt mjöl, 2 d:o granuleradt socker, 2 strukna teskedar jästpulver, en kopp vatten, varmt, nästan kokande. Vispa gulorna och hvitorna af äggen tillsammans, tillsätt sockret, så en kopp mjöl, litet i sänder, lägg jästpulvret i den andra koppen, till sist det varma vattnet så småningom — degen är mycket tunn — baka i en dropp-panna omkring 25 minuter.

Mance J. Jaston, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Deadwood, So. Dakota.

Svampkaka.

Tag en och en half kopp socker, en och en half d:o mjöl, 4 ägg, 3 teskedar jästpulver. Vispa sockret och ägg-gulorna till en grädde, lägg sedan i mjölet, derpå ägghvitorna, vispade, samt en half kopp kokande vatten, rör hastigt om och sätt in i ugnen. — Mrs. Nora Loughorough, Battle Creek, Michigan,

Svampkaka.

Tio ägg, ett halft lb. mjöl, 1 lb. finstött socker, en citron, en liten tesked salt. Vispa gulorna väl för sig, tillsätt socker och vispa det hårdt; tillsätt citronsaft och rifna citronskal. Vispa hvitorna styfva och tillsätt gulorna; vispa dem väl tillsammans. Skär sedan in mjölet så småningom med en stor knif, och vispa ej längre. Baka i två djupa, långa, smala pannor, i sakta ugn, som är het i bottnen. Om kakan skall lyckas eller ej, beror på bakningen, och att man ej vispar mjölet tillsammans med äggen.

Sabella Beelle Hooker mernavid verlds-utställningen. Hartford, Conn.

Fingersvampkaka.

Tag ½ lb. ägg med skal, ett halft lb. fint socker och lika mycket mjöl. Slå äggen i panna och tillsätt sockret. Sätt pannan öfver en gryta med kokande vatten, vispa äggen och sockret styfva, tillsätt sedan mjölet och litet citronextrakt. Häll blandningen i en trattformig påse, sätt in ett tennrör genom hålet i den smala ändan af påsen och pressa ut degen i form af fingrar på rent papper. Strö helt lätt öfver litet fint socker och koka vid liflig eld. När de svalnat, så stjelp ur dem, fukta papperet, tag loss fingrarna och stick ihop två och två. — F. Holmden, Greenville, Mich.

Croton-svampkaka.

Sex ägg, ett halt lb. smör, 2 teskedar jästpulver, ett lb. mjöl, en liten tekopp söt mjölk, ett lb. socker; sätt arom efter smak.

mrs Gov Tilluna

Columbus, South Carolina,









MRS. ANNA E. M. FARNUM. Lady Manager World's Fair, Hauser Junction, Idaho.

Chaperone-svampkaka,

Blanda 13 kopp finstött socker, en tekopp mjöl, litet salt, en tesked jästpulver; slå hvitorna af 11 ägg till ett styft skum, sätt arom med citron eller vanilj, blanda allt tillsammans och koka. Använd gulorna till äggkaka eller guldkaka.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
St. Louis, Missouri.

Varm svampkaka.

Fyra ägg, en kopp socker, en d:o mjöl, en tesked jästpulver, salt, citronessens.

Mrs. Gov. Werts, Jersey City, New Jersey.

Svampkaka.

Tio ägg, vigten af 8 ägg i socker och 4 i mjöl, sätt arom med citron, tillsätt en nypa salt.

Mrs: Gov Werts. Jersey City, New Jersey.

Svampkaka.

Fyra ägg, en kopp socker, vispadt i 20 minuter, en kopp siktadt mjöl, sikta 2 a 3 gånger.

Mrs. Daniel Stall En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Dover, New Hampshire.

Svampkaka.

Vispa 4 ägg sakta, tillsätt två små koppar soda, vispa dem till ett lätt skum, tillsätt sedan en stor kopp vatten, vispa ännu en stund för att upplösa sockret, rör i 2 stora koppar siktadt mjöl, en stor tesked jästpulver, en nypa salt och sått till arom efter smak. Häraf får man en god, stor kaka; är äfven god att ätas varm med sås eller som tårta.

Anderson, Texas.

Svampkaka.

Sex ägg, vispade 2 minuter, 3 koppar socker, vispa 5 minuter, 4 koppar siktadt mjöl, 2 teskedar cremor tartari, en kopp kallt vatten, en tesked soda, en citron. Sedan ägg och socker vispats, rör i cremor tartari och 2 koppar mjöl och vispa en mi324

nut; tillsätt sedan citron och de andra 2 kopparne mjöl och vispa allt en minut. Baka i medelvarm ugn.

Mas Gov. Brown Providence, Rhode Island.

Smörsvampkaka.

Vigten af 14 ägg i socker, 6 i smör, 8 i mjöl, saft och skal af 2 citroner; krama sockret och smöret tillsammans; vispa äggen för sig; tillsätt först gulorna till smöret och sockret, vispa väl; tillsätt hvitorna, vispade lätta, sedan mjölet, siktadt, till sist saften och de rifna skalen af 2 citroner.

Mus Ilene H Semple Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutställningen.

Montgomery, Alabama.

Svampkaka.

Tag 3 ägg och vispa dem en minut, tillsätt 1½ kopp granuleradt socker, vispa 5 minuter; en kopp siktadt mjöl och vispa 1 minut; 1½ kopp vatten; tillsätt nu ytterligare en kopp mjöl jemte 2 teskedar jästpulver, vispa en minut, en tesked vanilj och en nypa salt.

Mrs S. B. Johnston. Moscow, Idaho.

Svampkaka med sås.

En tekopp socker, en d:o mjöl, ½ kopp grädde, 2 väl vispade ägg, 2 teskedar jästpulver, litet salt; sätt arom efter smak.

Mrs. Sov. Reynolds

Svampkaka.

Tag gulorna af 12 ägg, vispade med 1 lb. finstött socker till ett mycket lätt skum, tiilsätt saften af 2 citroner och det rifna skalet af 3, derpå ägghvitorna, slagna till ett styft skum och rör slutligen i på ytan mycket lätt 10 oz. siktadt mjöl. Ju mera omsorg man använder vid mjölets iläggande, desto bättre.

En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Mount Savage, Md. 6. I Thomson

Svampkaka.

Tre ägg, en och half kopp socker, en half dito vatten, en och en half d:o mjöl, en tesked jästpulver; vispa hvitorna af äggen

och sockret tillsammans, tillsätt derpå gulorna, mjöl, vatten och jästpulver, blandadt med mjölet; baka en half timme i medelvarm ugn.

Mary Crase Pears.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Boston, Mass.

Svampkaka.

Tio ägg, ett ib pulveriseradt socker, siktadt, ½ ib mjöl, siktadt flera gånger, saften af en citron — om den är frisk och läcker, så rif skalet; slå gulorna styfva med en Doverklubba, tillsätt sockret, citronen, hvitorna och sist mjölet; rör i mjölet väl, men arbeta det ej för mycket; baka i sakta ugn till en början, tills kakan höjt sig och öka sedan hettan försigtigt. Mycket beror på bakningen och att äggen slås styfva. Intet jästpulver.

Gräddkaka.

Tre ägg, 1 kopp socker, 1½ d:o mjöl, 3 matskedar vatten, en tésked jästpulver. Baka i två medelstora pajformar. När de äro färdiga, öppna dem och ifyll följande gräddsås: En pt. söt mjölk, en kopp socker, sätt detta öfver elden och låt det komma till kokning, tillsätt sedan två ägg väl vispade tillsammans med två matskedar majsstärkelse, upplösta i litet mjölk; en smörbit, stor som ett ägg. Koka vid stark eld och rör väl om, så att såsen ej vidbrännes, tillsätt arom af citron eller vanilj; fyll sedan kakorna.

Mors. Co. R. Conittand w. St. Helena, California, Gräddkaka.

En kopp vatten, ½ d:o smör; kokas tillsammans; när det är varmt, tillsätt 1 kopp mjöl, 1 nypa salt, vispa mycket starkt, tills allt är i en hvirfvel, tillsätt då 4 ägg (ett åt gången), vispande 2 minuter efter hvarje äggs iläggning; häll smeten i små smorda formar, eller téskedsvis på en bakplåt; baka i medelvarm ugn under 30 minuter; när de svalnat, så skär upp på sidan och ifyll vispad grädde.

Mus. Ague Paul En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Fort Fairfield, Maine.

Gräddkaka.

En kopp varmt vatten, en d:o smör; sätt det öfver elden i en tennform; när det kokar tillsätt en kopp mjöl och koka tills det är temligen tjockt. Tag det af och låt det svalna, tillsätt sedan 3 väl vispade ägg och en tésked jästpulver. Lägg denna deg i

en panna — en liten sked för hvarje kaka — men lemna dem tillräcklig tid att höja sig. Baka i varm ugn under 25 minuter.

Till grädden. — Koka 2 koppar mjölk; tillsätt 2 ägg, 3 matskedar mjöl, 4 kopp socker, koka tills blandningen blir tjock, sätt arom med citron. Skär upp kakorna och fyll dem med grädden.

Mprs- Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Gräddkaka.

En kopp socker, ett ägg i en kopp, fyll upp den med grädde, 1½ kopp mjöl, två téskedar jästpulver. Rör väl om och baka

Biträdande medlem af qvinliga slyrelsen vid verldsutställningen. Stevenson, Connectient.

Elbakaka.

Grädde jemte två koppar socker och ½ kopp smör; tillsätt hvitorna af 4 ägg, slagna till skum, vispa alltsammans väl; 3 koppar mjöl, 3 téskedar jästpulver, 1 kopp mjölk; sätt arom efter smak.

Ollis. Sov. John y. Rich. Lansing, Mich.

Kaka.

Tre ägg, två koppar socker, en d:o smör, 3 d:o mjöl, 1 d:o söt mjölk, 2 téskedar jästpulver.

Mers- Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Kaffekaka.

Ett ägg, en kopp socker, ½ d:o smör, ½ d:o molasses, en tésked soda, en kopp mjöl, en d:o kaffe, en d:o russin, kryddor.

Mrs. J. A. Ford. Battle Creek, Michigan.

Zimmekuchen (Tysk kaffekaka).

En pt. jäst deg, en rågad kopp hvitt socker, ½ kopp smör, 2 matskedar söt grädde, 3 ägg, en kopp korinter eller russin, litet kanel. Vispa allt tillsammans hårdt. Lägg degen i en lång panna eller två korta, låt den höja sig omkring 20 minuter, strö sedan på socker och kanel; baka ½ timme. Utmärkt god till kaffe om morgonen. En af mina favoriträtter.

Abo Annie & M Farnium En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Hauser Junction, Idaho.

En af de ledande damerna

Tysk kaffekaka.

Tag litet deg färdig för pannorna, tillräckligt att täcka bottnen på en fyrkantig en tum tjock plåt, bred en matsked smält smör ofvanpå och skurna äpplen i raden derofvan, strööfver socker och kanel; låt degen jäsa öfver kanterna på pannan och baka.

dres S.S. Fifiel

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Ashland, Wisconsin.

Kaffekaka.

En kopp starkt, kallt kaffe, två d:o socker, en d:o Orleans sirup, en d:o smör, ett th russin utan kärnor, fem koppar mjöl, tre ägg, en tésked soda, kanel, kryddnejlikor, muskott, en tésked af hvardera. Vispa socker och smör till en grädde, tillsätt sedan vispade ägg och sirup, upplös sedan sodan i kaffet och tillsätt, samt sist mjölet med russinen och kryddorna.

Mers. Word Loughborough Battle Creek, Mich.

Kaffekaka.

En kopp kaffe, en d:o sockersirup, en d:o socker, en d:o smör, två ägg, en tesked nejlikor, en tesked kanel, en d:o soda, $\frac{1}{2}$ fb russin, $\frac{1}{2}$ fb korinter; tillsätt nog med mjöl att göra blandningen styf.

Mary E. Gavies En af de ledande damerna vid verlds-utställningen.
Genoa, Nevada.

Kaffekaka.

En kopp socker, en d:o smör, en d:o sockersirup, en d:o hackade russin, fyra d:o mjöl, en d:o starkt kaffe, en tesked soda, upplöst i kaffet, två ägg, en tesked kryddnejlikor, en tesked kanel, † muskott. Baka vid sakta eld.

Mrs. Sam Neidigl. Des Moines, Iowa.

Kaffekaka.

En kopp socker, två d:o sockersirup, en d:o smör, en half d:o starkt kaffe, ett lb russin, ett lb. citron, ett ägg, en tesked soda: krydda efter smak.

Mis Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Hvit kaka.

Hvitorna af tre ägg, en kopp socker, en half d:o söt mjölk, två teskedar jästpulver.

Mrs-Gtta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Marmorerad kaka.

Den ljusa delen. — En och en half kopp hvitt socker, en half d:o smör, en half d:o söt mjölk, hvitorna af 4 ägg, två och en half kopp mjöl, en rågad tesked jästpulver.

Den mörka delen. — En kopp pudersocker, en half d:o smör, en half d:o sur mjölk, en half tesked soda, gulorna af fyra ägg, en half tesked muskott, en d:o kanel och en half d:o kryddnejlikor. Häraf får man 2 kakor.

Mrs- Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Björnbärskaka.

Tre ägg, 3 kopp smör, en d:o pudersocker, 3 matskedar mjölk (söt eller sur), en och en half kopp mjöl, en d:o björnbärssylt, en tesked soda. Baka i en fyrkantig panna och kandera öfre sidan. Mycket god.

mrs. It. F. Carsons Kalamazoo, Michigan.

Fruktkaka.

Ett lb smör, vispadt till en grädde, ett lb finstött socker, väl vispadt, tillsätt derpå tio väl vispade ägg så småningom; vispa alltsammans mycket lätt, tillsätt ett fb mjöl, rör väl om och tillsätt 3 lbs. torra korinter, väl tvättade och torkade, 3 lbs. russin utan kärnor, 2 lbs. citroner, 2 lbs. kanderad apelsin, ett rifvet citronskal och ett glas konjak, eller mandelextrakt om så föredrages; baka i en ganska het ugn.

Malinia P. Rul En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Santa Rosa, California.

Billig fruktkaka.

En kopp socker, en half d:o smör, 2 ägg, en half kopp sur grädde eller sur mjölk, en half tesked soda, en kopp russin, en matsked sockersirup, en half tesked af hvardera af muskott, kryddnejlikor och kanel.

M.B. J. Last. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Lancaster, New Hampshire.

Farmers' fruktkaka.

Lägg 2 tekoppar torra äpplen i vatten under natten, häll af vattnet, och sedan de blifvit lått hackade, tillsätt en kopp sockersirup och låt dem koka sakta under 2 timmar. När de äro kalla och torkade, tillsätt dem till en kaka, gjord af en tekopp smör, en d:o söt mjölk, en d:o russin, 3 ägg, en tesked cremor tartari, en d:o soda, en d:o kryddnejlikor, en d:o kanel, en muskott samt mjöl. Rör om alltsammans tills det blir ganska styft och baka det i 2 kakor.

Me a. Seeward. Battle Creek, Michigan.

Fruktkaka med sockersirup.

En kopp New Orleans molasses, ²/₈ d:o New Orleans socker, en d:o kernmjölk (sur går äfven an), en half d:o ister, tre och en half d:o mjöl, en matsked kanel, en muskott, en tesked kryddnejlikor, en kopp korinter, omkring 4 stycken af inlagda apelsinskal, finhackade, en matsked soda. Tillsätt frukt och skal sist. Bör tillsättas med mycket arom.

Mrs. G. W. Barkley. Chicago, Illinois.

Äppelkaka.

En tekopp torra äpplen, hackade och stufvade i en tekopp, ättika, 2 ägg, en kopp smör, en kopp sur mjölk, 2 koppar socker, en och en half tesked saleratus, 4 koppar mjöl. Tillsätt äpplena sist.

Mrs. J. A. Ford. Battle Creek, Michigan.

En kopp smör, 2 d:o pudersocker, en d:o sockersirup, en d:o söt mjölk, 3 ägg, 5 koppar siktadt mjöl, 2 teskedar cremor tar-

tari i mjölet, en tesked soda i mjölken, en matsked kanel, en muskott, ett lb russin, ett lb korinter, 4 lb citron. Baka 2 timmar i medelvarm ugn.

—Mrs. C., Battle Creek, Mich.

Fruktkaka.

Tre koppar pudersocker, 5 d:o mjöl, en d:o söt mjölk, en d:o smör, 4 ägg, 3 teskedar jästpulver, en pt. nötkärnor, ett ib russin, ett lb korinter, kryddor efter smak.

Chrabeth C. Langworthy En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Seward, Nebraska.

Billig fruktkaka.

En kopp socker, en d:o sur mjölk, en stor d:o hackade russin, 3 matskedar smält smör, en tesked soda, tillsätt kryddor efter smak.

Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Fruktkaka.

Tag ett och ett halft lbs. mjöl, 7 ägg, ett fb smör, ett och ett halft lbs. pudersocker, en half pt. sockersirup, en half pt. kon jak, 3 lbs. russin (utan kärnor), 4 lbs. korinter, 3 lb. citroner, ett lb. mandlar, skalade och klufna, 4 rifna muskottnötter, 4 matskedar citronessens, 2 matskedar muskottblomma, 2 matskedar nejlikor, ett oz. rosenvatten, en matsked soda, ett lb. fikon, slitna itu och ilagda här och hvar. Baka 3 eller 4 timmar. Kan stå sig 1 eller 2 år och är en mycket passande bröllopskaka.

Jors. V. J. Carsond Kalamazoo, Michigan.

Hvit fruktkaka.

Två koppar socker, en d:o smör, 3 d:o mjöl, hvitorna af 8 ägg, 2 teskedar jästpulver, ett halft ib. hackad mandel, en kopp rifven kokosnöt, ett halft glas hvitt vin, ½ lb. finskuren citron. Många nytja vatten i stället för citron. Häraf får man 2 kakor. Baka omkring en timme.

Mrs George A Mumford

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Pawtucket, R. I.

Hvit fruktkaka.

Ett lb. mjöl, et lb. smör, ett lb. socker, ett lb. rifven kokosnöt, som måste vara alldeles frisk, ett lb. finskuren citron, ett lb.

skalad och finskuren mandel, tolf ägg. Denna kaka blandas och bakas på samma sätt som svart fruktkaka, men behöfver ej så lång tid i ugnen.

Mis Sallie Howard Bush, Bitrad

Biträdande medlem af den qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Birmingham, Alabama.

Fruktkaka.

En kopp smör, en d:o söt mjölk, 4 d:o mjöl, 3 ägg, 3 koppar socker, 2 lbs. russin, ett halft lb. citron. Lägg detta i 2 formar och baka sakta vid sakta eld.

-----Mrs. J., Oakland, California.

Fruktkaka.

Tag $1\frac{1}{2}$ lbs. mjöl, $1\frac{1}{2}$ lbs. socker, $1\frac{1}{4}$ lbs smör, 13 ägg, 2 lbs. russin, 2 lbs. korinter, 3 tb kanderad citron, 4 muskottnötter, 1 tésked soda, 1 tésked kanel, 1 tésked kryddnejlikor, 1 kopp konjak; baka vld sakta eld.

Mis A. R. Delany En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Juneau, Alaska

Hvit fruktkaka.

Ett lb socker, 3 lb smör, 1 lb mjöl, 1 lb citron, 1 lb skalad mandel, 1 rifven kokosnöt, 12 ägg — endast hvitorna, 1 vinglas hvitt vin, 1 struken tesked soda, kanderad ananas och apelsin (småskurna gifva de bättre smak). Blanda socker och mjöl väl, vispa äggen till ett styft skum, tillsätt sedan mjöl, och sist frukt.

Militarde Juscen gham, Charleston, South Carolina.

Gammaldags russinkaka.

Tre kaffekoppar socker (löst pudersocker är bäst), ½ kopp smör, 3 ägg, 2 koppar sur mjölk, 2 teskedar soda, litet salt, mjöl nog att göra den så styf som mandelkaka, kryddnejlikor, kanei och muskott efter smak, 1 lb. russin, 1 kopp korinter, 1 lb. citron, saften af 1 apelsin. Häraf erhålles en mycket stor kaka; hälften fyller en ordinär panna.

Mrs George A Mumford Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Pawtucket, R. I.

Fruktkaka.

En qt. finsiktadt mjöl, 1 qt. pudersocker, 2 koppar smör, 12 ägg, vispade för sig, 2 lbs. russin, 2 lbs. korinter, † lb. citron, 2 lbs. skalade mandlar, 1 kopp sockersirup, 1 d:o konjak eller vin, 1 tesked malna kryddnejlikor, 1 d:o kryddpeppar, 1 d:o muskott, 1 matsked kanel, 1 d:o ingefära, 1 d:o soda, upplöst i vatten, omkring ½ kopp vatten. Baka 3 timmar.

Terlinds M. Himlington

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Saratoga, Wyoming.

Blåbärskakor.

Blanda smör, en bit stor som ett ägg, med 2 rågade matskedar socker; tillsätt 2 väl vispade ägg, litet salt, en kopp mjölk, 2 rågade koppar mjöl, en tesked cremor tartari i mjölet, en kopp bär. När man använder bär, bör degen vara ganska styf. Tillsätt slutligen † tesked soda i litet varmt vatten. Baka omedelbart i små formar.

Many G. Busselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Julfruktkaka.

Ett lb. socker, ett lb. mjöl, ett lb. skalade mandlar, 3 lbs. hackad citron, en rifven kokosnöt. hvitorna af sexton ägg, två matskedar jästpulver. Blanda och baka försigtigt i sakta ugn. När kakan kallnat, kandera och strö öfver henne med kokosnöt.

——Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Fruktkaka (svart).

Tio ägg, ett lb. smör, ett lb. pudersocker, 1½ lbs. mjöl, 4 lbs. russin, 4 lbs. korinter, $\frac{3}{4}$ lb. finskuren citron, 3 små rifna muskottnötter, 3 teskedar kryddnejlikor, en matsked kanel, $\frac{1}{2}$ oz. muskottblomma, 2 vinglas konjak, 2 vinglas vin, en kopp sockersirup, 2 oz. rosenvatten, en dessertsked citron och en dito vanilj; bryn allt mjölet, rulla frukten i hälften deraf; baka 21 timme, mer eller mindre, beroehde på ugnen; efter bakningen häll öfver kakan ½ pt. vin, medan hon ännu är varm.

Mrs. A. J. Hotswood Moscow, Idaho.

Hvit fruktkaka.

Ett lb. fikon, ett lb. russin, ¼ lb. citron, ett lb. skalad mandel, ett lb. dadlar, en kopp smör, en kopp söt mjölk, 2 koppar socker, 2½ kopp mjöl, hvitorna af 7 ägg, 2 teskedar jästpulver. Frukten måste skäras fint. Baka 3 timmar.

Mis. G. Smith: Chicago, Illinois.

Fruktkaka.

Sex ägg, en kaffekopp smör, 2 kaffekoppar socker, en kaffekopp sockersirup, ½ tesked soda, två teskedar hvarjehanda kryddor, två lbs russin, två lbs. korinter, ett oz. citron, fem koppar mjöl. Baka två timmar i sakta ugn.

Mrs. Gov. Lovi K. Fully Brattleboro, Vermont.

Nötkaka.

Hvitorna af 4 ägg, $1\frac{1}{2}$ kopp socker, $\frac{1}{2}$ kopp smör, $\frac{3}{4}$ kopp söt mjölk, $1\frac{1}{2}$ kopp hackade nötter, icke för fina (valnötter eller mandlar), två teskedar jästpulver, $1\frac{1}{2}$ kopp siktadt mjöl. Kandera och lägg hela nötter ofvanpå.

Parthenia PRole En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Santa Rosa, California.

Marias kaka.

En kopp pudersocker, $\frac{1}{2}$ liten kopp smör, 1 kopp sur mjölk, $\frac{1}{2}$ kopp vatten, $\frac{1}{2}$ tesked soda, gulorna af 7 ägg, $1\frac{1}{2}$ lbs. valnötter, $1\frac{1}{2}$ lbs. russin, 3 koppar mjöl.

Mrs. Low H. W. Markham Sacramento, California.

Engelsk nötkaka.

Trefjerdedels kopp smör, 2 knappa d:o socker, en öfverfull d:o mjölk, 3 fulla d:o mjöl (Heckers superlative, eller jästpulver, om man är mera van vid det senare). 1½ lbs. Engelska valnötter, hvaraf 40 halfva nötter för att dekorera kanderingen; aterstoden skäres medelmåttigt fint och rullas i litet af mjölet, ungefär en half kopp. Vispa smöret och sockret till en grädde (finstött socker är bäst), tillsätt 3 väl vipade ägg, (1 hvita lägges undan för kanderingen), samt mjölet och mjölken så småningom; sist af allt nötterna, väl mjölade. Baka i medelvarm ugn omkring en half timme på en platt bakplåt; storlek: 9x12 eller 14 tum. För kanderingen hällas 3 matskedar kokande vatten på

knappt ett halft lb. finstött socker; låt det upplösas på den heta spisen. Då det har kokat ett ögonblick, sätt det att svalna och vispa upp ägghvitan, som var aflagd för kanderingen. När sockret är nästan kallt; tillsätt en matsked deraf åt gången till det vispade ägget och rör häftigt. När kakan är nästan kall, strö litet mjöl öfver henne, och bred öfver litet af kanderingen till en första beklädnad. Det är bäst att vända uppsidan af kakan nedåt för att få en mjuk yta för valnötterna. Fortsätt att vispa kanderingen, tills den är medelmåttigt styf, sättande arom med vanilj, om man icke tror, att valnötterna hafva nog tydlig smak. Dela kanderingen i små fyrkanter med en half nöt i hvardera. Om så önskas, kunna äfven sidorna kanderas och prydas på samma sätt.

Biträdande medlemn qvinliga styrelsefavid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Fruktkaka.

Två lbs. socker, 2 lbs. smör, 2 lbs. mjöl, 18 ägg, 2 lbs. korinter, 3 lbs. russin, ett lb. citron. ett dricksglas konjak och kryddor efter smak. Skär frukten fint. Vispa smör, socker och ägg mycket lätta, sikta mjölet 2 gånger. Baka 4 timmar. Denna kaka kan stå sig sex månader eller ett år.

Mrs. G. Smith: Chicago, Illinois.

Nötkaka.

Två koppar socker, 1 d:o smör, 3 d:o mjöl, en d:o mjölk, 4 ägg, 2 téskar jästpulver, en kopp finskurna nötkärnor, (hickorinötter äro särdeles goda), en half tésked mandelextrakt.

Abo Annie & M Farnium. n af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Mandelkaka.

Trefjerdedels kopp smör, en d:o socker, 3 ägg, hvitorna och gulorna vispade hvar för sig — 2 koppar mjöl, 2 téskedar jästpulver; 1 lb. skalade mandlar, skurna i skifvor, iröras sist. Göm några hela mandlar, att lägga ofvanpå kanderingen.

Mary & Harr En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Cincinnati, Ohio,

Nötkaka.

Tag en half kopp smör, 1 d:o mjölk, 4 ägg, 2 téskedar jästpulver, 3 koppar mjöl, 1 pt. nötkärnor. Vispa smör och socker

till en grädde, tillsätt väl vispade ägg, mjölk, mjöl jemte jästpulver och nötkärnorn, finhackade. Baka en kaka deraf. Engelska valnötter äro bäst.

inna G. Hookes.

Biträdande medlem af qvin-liga styrelsen vid verlds-utställningen. Brattleboro, Vermont.

Valnötkaka (hickory).

Tag 2½ kopp mjöl, 1 d:o socker, ½ d:o smör, en half d:o söt mjölk, hvitorna af 4 ägg, en tésked jästpulver; en kopp valnötkärnor iröras.

Helena, Montana.

Engelsk valnötkaka.

En half kaffekopp smör, 2 d:o socker, 1 d:o söt mjölk, en tésked soda, 3 kaffekoppar mjöl, 1 tésked cremor tartari, 2 ägg, 1 lb. finhackade Engelska valnötter. Rör 10 minuter.

M. B. T. Last, En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Lancaster, New Hampshire

Nötkaka.

En kopp socker, en half d:o smör, 3 ägg, en half kopp söt mjölk, 1 tesked cremor tartari, en half tésked soda, 1½ kopp mjöl, en d:o kokande valnötter eller hickorynötter. Cremor tartari i mjöl, soda i mjölk. — Mrs Chas. Jimerson.

Valnötkaka.

Två matskedar smör, 2 koppar socker, 2 ägg, 1 kopp mjölk, tre dito mjöl, en pt. hickorynötkärnor, en tésked cremor tartari. en half tésked soda. Sätt arom med vanilj eller mandlar.

Virginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Nötkaka.

En kopp socker, en half d:o smör, en half dito mjölk, 2 dito pastejmjöl, 2 ägg, en kaffekopp hackade russin, en dito hackade Engelska valnötter, en tésked cremor tartari, en half tésked soda. Vispa smöret till en grädde, tillsätt sockret så småningom och när det är hvitt, de väl vispade äggen, sedan mjölken och mjölet, hvari soda och cremor tartari blifvit väl blandade. Blanda fort, tillsätt russinen och nötterna, baka i temligen djupa platar i medelvarm ugn under 35 minuter, kandera, om Ni så vill. De an-

gifna ingredienserna äro beräknade för 1 stor eller 2 små plåtar. Om Ni begagnar jästpulver i stället för cremor tartari och soda, tag en och en half tésked deraf

Ms Hongo & Austra En arde ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Valnötkaka.

En half liten kopp smält smör, 1½ kopp finstött socker, hvitorna af 4 ägg, en kopp sött mjölk, ½ tesked soda, en tesked cremor tartari, två koppar mjöl, 1½ lbs. nötter, hackade, ej för fint. Baka i en dropp-panna, handera öfversidan och lägg halfva nötter på regelbundna afstånd.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen. Park City, Utah

Nötkaka.

Två koppar socker, 1 kopp smör, 3 koppar mjöl, 1 kopp mjölk, 4 ägg, 1½ kopp valnötkärnor, 2 teskedar jästpulver. Bakas i sakta ugn.

M.P. H. Bleson En af de ledande damerna vid verldsutställningen. El Reno, Oklahoma.

Madeliner.

En half kopp smör vispad till grädde, en kopp socker, småningom vispadt till smöret, en matsked vin, gulorna af 4 ägg, väl vispade, ½ kopp söt mjölk; 1½ kopp mjöl jemte en tesked jästpulver tillsättes; bakas i pannor \(\frac{3}{4} \) tum tjock; när kakan är färdig, skäres den i bitar ungefär 3½ tum långa och 2½ tum breda, kandera öfver allt och lägg nötter eller kanderad frukt på kanderingen.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Elkhart, Ills.



Lagerkakor.

Chokladkaka.

RE ägg, 1½ kopp socker, ½ dito smör, ½ dito mjölk, 2 dito mjöl, ½ kaka choklad, 2 téskedar jästpulver, rifven choklad, tillsätt 5 matskedar med socker och 3 med vatten, rör om alltsammans öfver elden, tills det är jemnt och glänsande. Vispa smör och socker till en grädde och tillsätt choklad, sedan ägg och mjölk, sist mjöl och jästpulver. Häraf får man två kakor. Misslyckas aldrig.

Ellew M. Chandles.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Pomfret, Vermont.

Citronäggkaka.

Tre ägg, 2 koppar socker, 1 matsked smält smör, 1\frac{1}{4} kopp mjölk, 3 téskedar jästpulver samt tillräckligt med mjöl för att göra den tjock. Bakas i samma slags pannor som gelékakor.

M.P. H. Breson En af de ledande damerna vid verldsutställningen. El Reno, Oklahoma.

Björnbärsyltkaka.

Tre ägg, 1 kaffekopp socker, \(\frac{3}{4}\) d:o smör, 1 d:o björnbärssylt, 2 d:o mjöl, 1 tésked kanel, 1 tesked kryddpeppar, 1 rifven muskott, 1 tesked soda, 4 matskedar kernmjölk eller sur mjölk; rör allt fort tillsammans och lägg mjölken och sodan i sist. Baka i lagerpannor; lägg kandering emellan lagren.

Mrs. A. J. Lots word Moseow, Idaho.

Apelsinkaka.

En kopp smör, 1 d:o vatten, 2 d:o socker, 4 d:o mjöl, 3 ägg, 3 teskedar jästpulver; baka i lager. Söndersmula 2 apelsiner, tag 1 kaffekopp finstött socker, hvitorna af två ägg, vispa detta till ett hårdt skum och rör i apelsiner och socker.

Från Mrs. C----, Battle Creek, Michigan.

Svart chokladkaka.

Ljus. — En och en half kopp socker, 3 dito smör, 1 dito

mjölk, 2 teskedar jästpulver i 3 koppar mjöl.

Mörk. — En half kaka rifven choklad, ett ägg, en half kopp mjölk, en half d:o socker. Sätt det mörka på ugnen, tills det blir jemnt flytande, blanda det ljusa deribland och rör väl om, sätt arom med vanilj; baka till en lef eller i lager med hvit glacering emellan.

Manam G. Co-ofin En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Bozeman, Montana.

Neapolitansk kaka.

Den hvita delen. — Hvitorna af 7 ägg, 1 knapp kopp smör, två dito socker, 3 dito mjöl, en dito kernmjölk, en tesked cremor tartari, en half tesked soda; sätt smak med citron.

Fruktdelen. — Gulorna af 7 ägg, 1 knapp kopp smör, två dito socker, 3 dito mjöl, 1 dito kernmjölk, 1 tesked cremor tartari, en half tesked soda, 1 tesked malen kanel, 1 fb russin, ett halft fb citron; sätt arom med vanilj. Baka i lager lagda tillsammans med kandering, gjord genom att koka 1 fb hvitt socker i ½ pt. vatten, tills det segnar; häll då i 4 väl vispade ägghvitor och vispa det tills det blir styft, vispa då i en tesked kokande vatten och stryk på.

ms c.f. McClung

Biträdande qvinlig styrelsemedlem vid verldsutställningen. Knoxville, Tennessee.

Schweizerkakor.

Vispa väl tillsammans två ägg och ett halft fb fint socker. Tillsätt 1 gill vatten, derpå ett halft fb mjöl, hvari två teskedar jästpulver väl blandats, och några droppar citronessens. Lägg papper på en osmord 12x18 tum plåt. Lägg degen derpå och baka i medelvarm ugn. När kakan är färdig, så lossa henne med en knif, lägg uppsidan nedåt på bordet, vät papperet och det går lätt af. Jemna kanterna på kakan och begjut henne med samma slags gräddsås som göres till gräddmunkar. Strö öfver torkad kakaonöt, vänd henne upp, bestryk henne med vattenkandering och rulla henne i torkad kakaonöt. — F. Holmden, Greenville, Michigan,



MRS. ELIZABETH STONE,
Alternate Lady Manager World's Fair,
Evanston, Wyoming.
MISS LUCIA B. PEREA,
Alternate Lady Manager World's Fair,
Warren, Ohlo.
Alternate Lady Manager World's Fair,
MRS. J. H. PETO,
Alburquerque, New Mexico.
Alternate Lady Manager World's Fair,
Tombstone, Arizona.

MRS. HARRIETTAYLOR UPTON,
Alternate Lady Manager World's Fair,
Warren, Ohlo.
Alternate Lady Manager World's Fair,
Tombstone, Arizona.



Berglagerkaka.

En kopp socker, en half kopp smör, en half kopp mjölk, 1½ kopp mjöl. Lägg kandering på hvarje lager.

Clara, L. M. adow

En af de le dande damerna vid verldsutställningen. Helena, Montana.

Bandkaka.

Den hvita delen. - Till en kaka tag hvitorna af 10 väl vispade ägg, 2 koppar granuleradt socker, en kopp vål vispadt smör, en kopp söt mjölk, 3½ dito mjöl jemte 2 skedar jästpulver, en tesked citronextrakt. Blanda väl tillsammans och baka

i geléformar. De böra bakas vid liflig eld.

Den mörka delen. — Tag gulorna af 8 ägg, en kopp granuleradt socker, en half dito pudersocker, en dito sur mjölk, 4 tesked soda, en tesked jästpulver, 3 koppar mjöl, en rifven muskott, en tesked malen kryddpeppar, en tesked kryddnejlikor, en tesked kanel, en half tesked svartpeppar. Vispa vål tillsammans. Tag ett halft fb russin utan kärnor och rullade i siktadt mjöl, samt några torra fiskurna fikon och blanda med degen strax före bakningen. Baka vid liflig eld i geléformar. Lägg svarta och hvita lager omvexlande med kokt kandering emellan.

May A. Cochrus En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Dallas, Texas.

Apelsinkaka.

Två koppar socker, 3 dito mjöl, 3 dito smör, en knapp dito mjölk, en tesked cremor tartari, en half tesked soda.

Apelsin till fyllning. – En sönderstyckad apelsin, 1 ägg, tillräckligt med socker för att ge god smak. Gör omkring 3 kakor och lägg dem tillsammans med apelsin och socker. En särdeles delikat kaka. — Miss —, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Lakeport, New Hampshire.

Karamellkaka.

Tag 1½ kopp socker, 2 dito mjöl, ½ dito smör, ½ dito mjölk,

hvitorna af 3 ägg, 2 teskedar jästpulver.

Karamellen göres på följande sätt. — Två koppar pudersocker, en dito söt grädde eller mjölk, ½ dito smör; sätt arom med citron eller vanilj. Koka tills det hårdnar, då det droppas i vatten.

Mrs Minnie Damels Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridsutställningen. Watertown, South Dakota.

Rund gelekaka.

Tre ägg, 1 kopp socker, 3 matskedar sur grädde, en kopp mjöl, en struken tesked soda, sätt arom efter smak; slå ägghvitorna till ett styft skum, vispa gulorna väl tillsammans med sockret, vispa sedan båda tillsammans; framgången beror på en omsorgsfull vispning. – Mrs. G. Gerould, Battle Creek, Mich.

Gelerulle.

Tre ägg, en kopp socker, en dito mjöl, en rågad tesked jästpulver, 2 matskedar söt mjölk, litet salt, arom efter smak. Baka på en stor eller två små plåtar. När den är färdig så hvälf af den, bestryk den med gelé, rulla den och sätt den på en sval plats.

Mus Edwin C. Bulugh En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Augusta, Maine.

Gelerulle.

Tre ägg, en kopp socker, en dito mjöl, en tesked jästpulver, bred ut degen tunnt på långa plåtar; då den är bakad, bestryk den med gelé, medan den är varm.

M.P. H. Beeson En af de ledande damerna vid verldsutställningen. El Reno, Oklahoma.

En kopp hvitt socker, en half dito söt mjölk, en half dito smält smör, hvitorna af fyra ägg, vispade styfva, 1½ kopp mjöl, hvari siktats 3 teskedar jästpulver. Baka på tre plåtar.

Ins & Ritchie Albion, Michigan.

En kopp socker, en matsked smör, en kopp mjölk, 2 dito mjöl, två ägg, vispade för sig, en tesked jästpulver. Koka en half kaka choklad i en knapp half kopp mjölk, tills den blir som en deg; tillsätt en half kopp socker och gulan af ett ägg. Låt svalna sakta och rör i kakan. Baka i lager med kokt kandering emellan.

Mus Gov. Colord Carson City, Nevada.

Banankaka

Ett ägg, en kopp socker, en bit smör, stor som ett ägg, $\frac{2}{8}$ kopp söt mjölk, $1\frac{2}{8}$ dito mjöl, 2 teskedar jästpulver, 4 bananer, gör en lätt kandering, skär bananerna i tunna skifvor, bred ut dem emellan lagren och ofvanpå. — Mrs.~B.~E.~Cole,~Battle~Creek,~Michigan.

Lagerkaka.

En kopp socker, 2 väl vispade ägg, ½ kopp smör, en half liten kopp mjölk, två téskedar jästpulver. Bakas på 3 plåtar.

Fyllning till lagerkaha. — En fjerdedels kaka choklad, 4 téskedar socker, ¾ kopp varm mjölk, ett ägg; koka tills det tjocknar och sätt arom med vanilj.

Ellin M. Chandler

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Pomfret, Vermont.

Delikat lagerkaka.

Vispa 2 koppar siktadt socker och 7 ägg tillsammans, tills de blifvit tjocka och hvita, tillsätt då en kopp mjöl, en tésked jästpulver och en nypa salt, siktadt tillsammans; tillsätt 1 tésked god citronextrakt och vispa dem fort tillsammans. Belägg plåtarne med smordt papper och baka i het ugn. Lägg temligen tunna lager på plåtarne, emedan de höja sig ansenligt. Gör en riklig fyllning af finhackad kakaonöt, något syrliga apelsiner (från hvilka alla spår af hvita fibrer ha blifvit aflägsnade), sockra efter smak. Grädde, choklad, kakaonöt eller gelé utgöra äfven en fin fyllning.

6, hellis Beck. En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Tampa, Florida

Gridley-kaka.

En kopp socker, 2 dito mjöl, en half dito söt mjölk, en half dito smör, 2 ägg, en tésked cremor tartari, en half tésked soda, litet salt; baka på 3 runda flata plåtar.

Fyllning. — En kopp socker, 1 ägg, 1 rifven citron med

saft, 2 rifna äpplen. Låt den koka.

Thursa J. Coehraer, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.
Groton, Vermont.

Chokladkaka.

Den gula delen. — Fem väl vispade ägg-gulor, en liten kopp söt mjölk, 13 dito granuleradt socker, 3 dito smör, en tésked jästpulver, omkring tre koppar mjöl.

Den hvita delen. — Detsamma som till den gula, med 1 tésked jästpulver, och hvitorna väl vispade. Sätt arom på båda

efter smak och baka dem i lager.

Kandering. — Placera 2 oz. Bakers choklad på bakre delen af ugnen och låt det smälta - rif det icke - var försigtig så att det ej brännes; när det är smält, tillsätt 4 matskedar söt mjölk. 2 ditő vatten och en tékopp socker; blanda väl och låt det koka 5 minuter. — Guvernörens residens, Nashville, Tennessee,

Guldlagerkaka.

Tag 1½ kopp socker, en half dito smör, gulorna af 7 ägg och 1 helt ägg, en half kopp majsstärkelse upplöst i en dito mjölk, 2 rågade dito mjöl. Häraf får man 3 lager.

Mrs. Angeline Furner. Des Moines, Iowa.

Dolly Varden kaka.

Till en kopp socker, tillsätt 2 ägg, en half kopp smält smör, 1½ dito söt mjölk, 1 dito mjöl och en tésked jästpulver Häll 2 formar fulla, lemna nog för en tredje qvar i pannan, tillsätt sedan 1 kopp russin, en half tésked kanel, en half dito kryddnejlikor och en half muskott. Lägg alla tre tillsammans med gelé.

Svampkaka med varmt vatten.

Sex ägg, 2 koppar socker, 2 dito pastejmjöl, en half dito kokande vatten, ett rifvet citronskal, en tésked citronsaft; vispa gulorna och sockret till ett skum, tillsätt citronen till gulorna och sockret, sedan det kokande vattnet och sist mjölet. Blanda fort och baka i två lager.

Chokladkaka.

Tag $2\frac{1}{2}$ kopp socker, en dito sur mjölk, en tésked soda, två koppar mjöl, 5 ägg, vispade för sig, nära ett halft lb. Bakers choklad. Lägg tjock hvit kandering mellan lagren. Sätt arom med vanilj.

Mrs. Angeline Turner.

Des Moines, Iowa.

Kakaonötkaka.

En half kopp smör, $1\frac{1}{2}$ dito socker, 1 dito mjölk, fyra dito mjöl, 3 ägg, eu tésked soda, två téskedar cremor tartari. Detta

räcker till 4 lager af kakan.

För kandering. — Tag hvitorna af två ägg, ¾ kopp socker, en half paket preparerad kakaonöt (eller en frisk kakaonöt rifven). Vispa kanderingen och bred den tunnt öfver hvarje lager, strö sedan kakaonöt lätt deröfver,; kandera ytan af det sista lagret och täck öfver det hela med kakaonöten.

Mignia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Hickorynöt- och fikonkaka.

En kaffekopp socker, en half kopp mjölk, 4 ägg; lägg undan 2 af hvitorna att användas till kandering, 2 koppar mjöl, två téskedar jästpulver i mjölet.

Kandering till kakan. Koka 2 koppar socker och en half dito vatten, tills det börjar tjockna, vispa hvitorna af 2 ägg på ett fat, häll sirupen sakta bland de vispade hvitorna, vispande onpphörligt, tills den är nästan kall, tillsätt då en kopp hackade hickorynötkärnor och en dito finskurna fikon; sätt arom på kanderingen med vanilj.

Mrs. Sam Neidigs. Des Moines, Iowa.

Chokladkaka.

En kopp socker, en half dito smör, en half dito söt mjölk, en half dito majsstärkelse, hvitorna af 4 ägg, en kopp mjölk, 1½ tesked jästpulver, sätt arom med vanilj.

Kandering till densamma. — En kopp socker, en half dito söt mjölk kokas; tillsätt en half kopp rifven choklad. — Mrs Charles Jimerson.

Hvit lagerkaka.

Fyra ägg, en kopp socker, väl en half dito mjölk, två dito mjöl, två teskedar jästpulver, sätt arom efter smak; baka i medelvarm ugn.

Fyllning till kakan. — En kopp tjock sur grädde, en dito socker, ett ägg, en kopp kokade nötkärnor; lägg allsammans i ett fat och ställ det i ett kärl med vatten att värmas; när det är hett, tag omedelbart upp det och låt det svalna innan det användes.

Miss alier Woodroff Battle Creek, Michigan.

Karamellkaka.

Blanda en kopp socker, en half dito smör, lika mycket mjölk, två ägg, en tesked cremor tartari, en half tesked sada och två koppar mjöl. Baka på tre plåtar.

Karamellfylning. — Två knappa koppar socker, $\frac{2}{3}$ dito mjölk, två ägg, ett stycke smör, stort som ett ägg; låt koka 10 minuter; tillsätt en tesked vanilj, vispa tills den svalnar och lägg emellan lagren och öfverst på kakan. — $E.\ L.\ W.$

Gräddkaka.

Vispa tillsammans tre ägg och $\frac{1}{2}$ lb. socker. Tillsätt 10 oz. mjöl; när det är väl blandadt, häll det på 3 geléplåtar och baka

i temligen varm ugn.

Aggkräm till fyllning. -- Blanda 5 oz. socker med två rågade teskedar majsstärkelse och sätt härtill två väl vispade ägg, eller ännu bättre 4 ägg-gulor. Tillsätt en pt. mjölk och koka. När det kallnat tillsätt arom med vanilj eller mandel och bred ut krämet mellan lagren af kakan. Belägg ytan med vattenkandering.

Lagerkaka.

Vispa väl upp 4 ägg och ett lb. fint socker, tillsätt en matsked smält smör, derpå ½ pt. vatten och ett lb. mjöl, hvari lägges 3 teskedar jästpulver. Häraf får man två kakor om 4 lager hvardera. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Lagerkaka.

En kopp socker, en liten bit smör, stor som en valnöt, 2/8 kopp mjölk, två dito mjöl, två teskedar jästpulver; baka i lager.

Till chokladfyllning. — Rif choklad i kandering.

Fikonkaka.

En kopp smör, två dito socker, 3 dito mjöl, en half dito mjölk, hvitorna af 7 ägg, två teskedar jästpulver; baka i lager.

Till fyllning. — Ett 1b. finhackade fikon läggas i en kastrull på ugnen, häll öfver en tekopp vatten och en half kopp socker; koka alltsammans till det blir mjukt; utbred fyllningen mellan lagren.

Mrs. J. A. Ford. Battle Creek, Michigan.

Lagerkaka att fyllas.

En kopp socker, ¼ dito smör, ¼ dito mjölk, 3 ägg, en rågad kopp mjöl; utbred detta på 3 plåtar och baka i het ugn.

In S. S. Files Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verdssusstillningen.
Ashland, Wisconsin.

Hvit fikonkaka.

Tag en och en half kopp socker, en half dito smör, vispadt till en grädde, en half dito kallt vatten, två dito mjöl, tva teskedar jästpulver, siktadt bland mjölet, vispa allt väl; tillsätt arom, och lägg slutligen i hvitorna af fem ägg, slagna till ett styft skum; baka i lager.

Fyllning till den samma. — Hacka ett halft lb. fikon, täck öfver dem med vatten och lat dem koka två och en half timme; var försigtig att de ej brännas. Socker tillsättes efter smak; lägg fyllningen mellan lagren.

Mrs Lillie Farrington Battle Creek, Michigan.

Chokladkaka.

Tag en half kopp fint socker, en dito mjölk, en half dito smör, två och en half dito mjöl, två teskedar jästpulver i mjöl, hvitorna af fem ägg, sätt arom med vanilj.

Fyllning. — En kopp granuleradt socker, fem matskedar varmt vatten, låt det koka, tills det bildar en tråd, då det häl les ur skeden, men var noga med att ej röra deri, tillsätt sedan gulorna af fem ägg, väl vispade och fem matskedar rifven choklad samt helt litet vanilj.

Manam D. Coopus En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Citronlagerkaka.

En stor rågad matsked smör; en stor tekopp socker, 2 ägg vispade för sig, en dito nysilad mjölk, en dito mjöl, hvari siktats tre teskedar jästpulver.

Tillagningssält. — Vispa smöret till grädde med en sked, tillsätt socker, tillsätt väl vispade ägg-gulor, tillsätt mjölk, tillsätt mjöl, hvari jästpulvret har blifvit väl blandadt, till sist ägghvitorna, hvilka blifvit slagna till ett styft skum och baka med ens i flata formar, afsedda för lagerkakor.

Mary. J. H. Plack.

Biträdande medlem af qvinliga xtyrelsen vid verldsutställningen.
Halltown, West Virginia.

Karamellkaka.

En kopp smör, två dito socker, en knapp dito mjölk, en och en half dito mjöl, en dito majsstärkelse, hvitorna af sju ägg, tre strukna teskedar jästpulver i mjölet; baka i en långpanna.

Fyllning. — Tag ett halft lb. pudersocker, icke fullt ett fjerdedels lb. choklad, en half kopp mjölk, en smörbit stor som ett ägg, två teskedar vanilj; blanda väl och koka det som sirup, tills det är tjockt nog att utbreda. Bred ut det på kakan, sätt in i ugnen för att torka.

mrs. Samstridig, Des Moines, Iowa.

Minnehahakaka.

Tag en half kopp granuleradt socker, en half dito smör, en half dito mjölk, två dito mjöl, två teskedar jästpulver, hvitorna af sex ägg; baka i tre lager.

Fyllning. — En kopp finstött socker, hvitan af ett ägg; när detta blir segt, rör i en kopp russin, en dito hickory- eller valnötter, hackade, en tesked vanilj till arom. Man kan stryka litet konjak på lagren, innan man lägger in fyllningen, ty detta förhöjer betydligt kakans smak.

Mus J. Montgowery Smith

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

"Commen-Sense" lagerkaka.

Tre ägg, en och en half kopp socker, † dito smör, en dito söt mjölk, en rågad tesked jästpulver blandadt med två och en half kopp mjöl, en half tesked salt. Sätt arom med muskott eller extrakt.

Fyllning. — En kopp socker, två matskedar vatten, låt detta koka; hvitan af ett ägg, slagen till ett styft skum; häll det kokande sockret öfver, och rör om, tills det svalnat. Sätt arom med vanilj.

C. McConnell En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Fargo, North Dakota.

Lgerkakor.

En kopp söt mjölk, två dito hvitt socker, tre fjerdedels dito smör, fyra ägg med undantag af två hvitor, tre koppar mjöl jemte tre strukna teskedar jästpulver, siktade i mjölet; vispa de återstående två ägghvitorna till ett skum och rör i dem sist; sätt smak med vanilj. En kandering, gjord af färsk lönnsirup och kokande socker som sakta slås öfver väl vispade ägghvitor gör en vacker kaka. Använd kandering på hvarje lager.

å in half M. D. Amadon Battle Creek, Mich.

Sirupslagerkaka.

Tag en half kopp pudersocker, en half dito sockersirup, en half dito sur mjölk, 3 ägg (gulorna för kakan, hvitorna för kanderingen), 2 matskedar smör, 2 små koppar mjöl; soda, kanel och kryddnejlikor, en tesked hvardera. Baka i 4 lager. Slå hvitorna till ett styft skum, rör i en half kopp pulveriseradt socker. Sätt arom derpå med vanilj och bred ut mellan 2 lager.

-----H. E., Grand Rapids, Michigan.

Belmontkaka.

En kopp socker, en matsped smör, 1½ kopp mjölk, 1½ dito mjöl, två teskedar jästpulver, två ägg; vispa smöret och sockret till en grädde, vispa äggen väl och tillsätt dem; tillsätt mjölk och mjöl, hvari jästpulvret vispats; baka i 3 geléformar.

Fyllning för kakan. — En kopp finstött socker, ¼ dito vatten; låt det koka sakta tills sockret är smält och styfnar när det släppes i kallt vatten, tillsätt sedan hvitan af ett ägg, vispad till ett skum, ½ kopp hackade russin, ½ dito hackade valnötkärnor, 1 matsked kakaonöt; tillsätt några droppar vanilj, blanda allt tillsammans och utbred det på kakan.

Mis Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Sitka, Alaska.

Björnbärskaka.

En kopp socker, ¾ dito smör, 3 matskedar sur grädde, 1 matsked soda, 3 ägg, 1¾ kopp mjöl, 1 dito björnbärssylt; baka i 3 lager och lägg kandering emellan; lägg sodan i grädden och rör väl om; lägg dem i kakan omedelbart före sodan, hvilken är den sista ingrediensen som tillsättes.

Mrs. Gor Lovenzo Lewelling. Topeka, Kansas.

Karamellkaka.

En matsked smör, 1 kopp hvitt socker, 3 ägg, 4 matskedar söt mjölk, 1½ kopp mjöl. 1 rågad tesked jästpulver; vispa smöret och sockret till en grädde, tillsätt gulorna och vispa väl; tillsätt sedan hvitorna, vispade till ett skum och vispa igen, sedan mjölken, mjölet och jästpulvret. Om denna kaka lyckas eller ej beror i hög grad på en omsorgsfull vispning. Baka på 3 plåtar.

Fyllning. — Två koppar lätt pudersocker, ‡ dito vatten, låt det koka tills det blir segt, tillsätt sedan ½ kopp smör och ½ dito

grädde. Koka 20 minuter; lägg fyllningen mellan lagren och ofvanpå.

Olles. Sor. John Y. Rich. Lansing, Mich.

En karamellkaka.

Bakas i lager. Fyra ägg, $\frac{3}{4}$ kopp smör, $\frac{1}{2}$ dito mjölk, $3\frac{1}{2}$ dito mjöl, 2 teskedar jästpulver; sätt arom efter smak.

Fyllning. — Två koppar pudersocker, 1 dito tjock grädde, ett stycke smör, stort som en valnöt; koka $\frac{1}{2}$ timme och rör om väl; bred ut den mellan lagren medan kakan är varm.

Chokladfyllning. — Sex matskedar rifven choklad, 1½ kopp pulveriseradt socker, 2 matskedar grädde. Lägg chokladen i pannan jemte grädden och hälften af sockret och låt detta upplösas; tillsätt återstoden af sockret till hvitorna af 2 ägg, väl vispade. Sätt arom med vanilj; häraf fås en kaka med 4 lager.

mo Franc Luse Alfright

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Albuquerque, New Mexico.

Ananaskaka.

En kopp smör, 2 dito socker, 1 dito mjölk, 5 ägg, 1 tésked jästpulver, siktadt i 3½ kopp mjöl; baka i lager, bred kokt kandering mellan lagren, beströdd med ananas, så torr som möjligt.

Helew & Bay In Columbia, South Carolina.

Syltkaka.

Sex ägg, vispade för sig, 2 koppar socker, 1½ dito smör, 2 dito sylt, 3 dito mjöl, 1½ dito sur grädde; kanel, kryddnejlikor och kryddpeppar, 1 tesked hvardera, 1 full tesked soda, lagd i den sura grädden; baka i lager jemte det sylt Ni tycker bäst om.

Fyllning. — Fyra koppar socker och litet vatten; låt det koka tills det bildar en tråd, då det hälles ur skeden; slå det sakta öfver 4 vispade ägghvitor och vispa tills det är tjockt nog att lägga mellan lagren; tillsätt rifven choklad efter smak.

Mrs. W. J. Stone Jefferson City, Missouri.

Hvit bergkaka.

En half kopp smör, 2 dito socker, 3 dito mjöl, 1 dito söt mjölk, hvitorna af 4 ägg, 2 teskedar cremor tartari, 1 tesked soda; baka i lager och anbringa kandering gjord af ett halft lb. lönnsocker eller en tekopp lönnsirup, kokt tills den blildar en tråd, då den hälles från en sked; vispa tills den blir kall tillsammans med hvitan af ett stort eller två små ägg.

Mers. Dana A. Baler

Biträdande medlem af qvinliga styerlsen vid verldsutställningen. Aurora, Nebraska

Hvit bergkaka.

Två koppar finstött socker, en half dito smör, vispadt till en grädde, en half kopp söt mjölk, två och en half dito mjöl, två och en half tesked jästpulver i mjölet, hvitorna till åtta ägg; baka i gelépanna och lägg den tillsammans med en kandering gjord genom att koka en half tekopp vatten och två dito socker, tills de börja tjockna; häll dem sakta öfver de vispade hvitorna af två ägg, vispa allt tillsammans, tills det är nästan kallt; bred ut kanderingen mellan lagren och tillsätt kakaonöt, om så önskas.

Mrs. Sams Needig . Des Moines, Iowa.

Hvit bergkaka.

En half tékopp smör, en half dito majsstärkelse, en half dito söt mjölk, 1½ kopp socker, 1½ dito mjöl, en tésked cremor tartari, en half dito soda, en dito vanilj, hvitorna af 5 ägg, väl vispade; baka i gelépannor. Hvitorna af två ägg med ett halft lb. socker för kandering, en rifven kakaonöt. Kandera hvarje lager och strö kakaonöt emellan. Dela blandningen i tre lager. Vispa smör och socker tillsammans tills de äro lätta, tillsätt då de andra ingredienserna; lägg i hvitorna sist. Fördubbla qvantiteterna, om en stor kaka önskas.

Mrs. Gov. Rey nold's Dover, Delaware.

Kungskaka.

Tag $2\frac{1}{2}$ kopp socker, två dito smör, $5\frac{1}{2}$ dito mjöl, en dito söt mjölk, två téskedar jästpulver i mjölet; vispa hvitorna och gulorna hvar för sig, hvitorna af 14 och gulorna af 9 ägg.

Fyllning för kakan. — Två koppar pudersocker, en dito söt grädde, två teskedar vanilj; koka tills blandningen är tillräckligt tjock att utbredas mellan lagren. Efter detta recept får man två kakor.

Mrs. Sam Neidigs. Des Motnes, Iowa.

Gräddkaka.

Gör en vanlig mjuk kaka. Baka i lager.

Fyllning. — Tag tjock, söt grädde, vispa den tills den blir lätt och tillsätt sötma.

Me a. Seeward. Battle Creek, Michigan.

Lee kaka.

Baka en stor hvit kaka i lager.

Fyllning. — Ett pound rifven kakaonöt, ett pound rifven ananas i ett lb. skalad mandel, blanda med kandering och bred öfver.

Ans John M. Hone vid verldsutställningen.

Jackson, Mississippi.

Skålkaka.

Fem ägg vispas för sig, två koppar socker, en dito mjölk, en half dito smör, tre dito mjöl, två teskedar jästpulver; sätt arom efter smak; baka på tre plåtar och fyll med gelé eller kandering.

hus Theo F Annohung Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Newark, Delaware.

Gelekaka.

Vispa tre ägg tre minuter, tillsätt en kopp hvitt socker, ett stycke smör, stort som ett litet ägg — varmt men icke smält — en tesked citronextrakt. Vispa allt till sammans fem minuter, tillsätt en tredjedels kopp söt mjölk; röri en rågad tesked jästpulvee i en kopp mjöl, rör detta tillsammans med de andra ingredienserna, bred ut tunnt och baka vid hastig eld. — Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Lagerkaka.

En kopp socker, två tredjedels dito mjölk, en tesked soda, två teskedar cremor tartari, en tesked smör samt hvitorna af två ägg.

Kräm till fyllning. — En kopp socker, en fjerdedels dito vatten, koka tills det trådar sig, da det droppar fran skeden. Slå hvitan af ett ägg till ett styft skum, vispa ägget tillsammans med sockret, medan detta är varmt; när det kallnat, tillsätt en half kopp hackade russin, en half dito hackade valnötter, en matsked rifven kakaonöt; sätt arom med rosenessens.

Mrs. J. A. Ford, Battle Creek, Michigan.



Fyllning till lagerkakor.

Fyllning till lagerkaka.

N half pt. söt grädde, gulorna af 3 ägg eller 1 helt ägg, en matsked socker; upplös en tesked majsstärkelse i helt litet mjölk, vispa tillsammans med gulorna och sockret; blanda detta med den varma grädden och koka tills det tjocknar; hackade mandlar eller hickorynötter kunna tillsättas.

Mariam G. Cooper En af de lodande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Russinfyllning till lagerkaka.

En kopp russin utan kärnor, hackade, en d:o pudersocker, en half d:o vatten; koka allt tillsammans 15 minuter och lägg emellan lagren. Ytan bör kanderas lätt.

mrs. It. F. Carsons Kalamazoo, Michigan.

Chokladkrämfyllning.

Fem matskedar rifven choklad, tillräckligt med grädde eller mjölk att fukta den, en kopp socker, ett ägg, en tesked vaniljessens. Rör i ingredienserna öfver elden, tills de äro väl blandade; äggen böra vara väl vispade, innan de tillsättas; vaniljen tlllsättes efter aftagandet från elden. Mycket god.

Mury Paylou En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Salem, Oregon.

Nötfyllning till lagerkaka.

En kopp russin utan kärnor, en d:o Engelska valnötter; hacka bådadera fint; två ägg, en knapp kopp sherry eller portvin, återstoden fylles med tjock söt grädde, en tesked vaniljes-

sens; sedan blandningen utbredts på kakan, siktas finstött socker derpå tills den är söt nog, hvartill åtgår ganska litet. Kandera kakan och ornamentera henne med halfva Engelska valnötter.

Mrs Charles Price

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Salisbury, N. C.

Chokladfyllning.

En kopp choklad, en d:o söt mjölk, en d:o socker; blanda väl och koka tills blandningen är tjock som en äggkaka. Bred den mellan lagren sedan den kallnat.

Mrs Gov Tillman

Columbus, South Carolina.

Citronsmör till fyllning.

Saften och det rifna skalet af en citron, en half kopp granuleradt socker, en smörbit, stor som en valnöt, en struken matsked majsstärkelse, ett ägg. Blanda allt detta väl tillsammans; när det är uppvärmdt tillsätt en matsked kokhett vatten, låt det koka tills det kokar upp och endast några ögonblick derefter, och rör hela tiden tills det tyckes tjockt nog att utbredas likt gelé.

Mary, J. H. Mary, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Halltown, West Virginia.

Chokladfyllning till kaka.

Tag en och en half kopp socker, en half d:o choklad, en half d:o mjölk, ett stycke smör, stort som en valnöt, eller en half kopp grädde. Koka tills blandningen är ungefär så tjock som grädde och bred öfver lagren.

Extrafin fyllning till lagerkaka.

En god kaka bör nytjas till lagren och fyllningen göres sålunda: Lägg 2 matskedar hvitt pulveriseradt gummi arabicum i 4 matskedar varmt vatten under 1 timme, ställ det sedan öfver kokande vatten och rör om tills det är upplöst; tillsätt härtill 4 kopp finstött socker; vispa tills det är tjockt och temligen svalt, rör då i 4 väl vispade ägghvitor och en kopp Engelska valnötter, skalade och finhackade, bred ut detta i lager mellan kakorna.

Ströllitet socker lätt ofvanpå kakan, eller ock kandera den; de halfva valnötterna användas till dekorering.

Mers for RC Chittand and

St. Helena, California.

Karamellfyllning till kaka

En kopp pudersocker, en half d:o lönnsocker, tre matskedar mjölk, en matsked smör; smält allt tillsammans.

Mary & McMel. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Guthrie, Oklahoma.

Karamellfvllning.

Ser ut som gelé. Tre koppar pudersocker, en d:o söt mjölk, en d:o smör; blanda väl och koka tills det tjocknar; rör ofta deri; sätt arom med vanilj och vispa väl.

Mrs Gov. Tillman

Columbus, South Carolina.

Lönnsockerkaramell till kaka.

En kopp lönnsocker, 1 kopp "C" socker, 4 matskedar grädde, två matskedar smör, två teskedar vaniljextrakt; kokas tills det bildar en tråd om det hälles ur skeden, eller sjunker i en kopp kallt vatten. Begagnas till fyllning eller kandering for något slags kaka.

Mis J. Mentgoning Smith:

Biträdande medlem af qvinliga styreisen vid verldsutställningen.

Mineral Point, Wisconsin.

Karamellkakfyllning till hvit kaka.

En pt. tjock mjölk, två stora kaffekoppar mörkbrunt socker, en half kopp smör, en half d:o vatten; allt kokas tillsammans tills det nästan stelnat; rör då i två teskedar vanilj och låt det svalna något före användandet.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Knoxville, Tennessee-



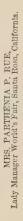


MISS LILY INENE JACKSON, Lady Manager World's Fair, Parkersburg, West Virginia.



MRS. ANNA L. Y. ORFF, Alternate Lady Manager World's Fair, Editor Chaperone Magazine, St. Louis, Missouri,







Kandering eller glasyr.

Kokt glasyr.

ÄT upp två koppar hvitt socker i en stenskål, häll öfver tillräckligt med kokande vatten för att blanda eller fukta sockret väl och koka, tills det blir tjockt och grynigt. Lägg 2 väl vispade ägghvitor i en djup skål, tillsätt saften af en citron eller en tésked cremor tartari, häll sirupen öfver äggen, medan hon ännu är varm, rör hastigt, tills det svalnar.

May A, Cochrese En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Dallas, Texas.

Glasyr med choklad.

Tag hvitorna af 2 ägg, 1½ kopp finstött socker och 6 stora matskedar choklad. Blanda.

> Ins & Ritchie Albion, Michigan. Lätt glasyr.

Blanda 1/2 lb sockerbagaresocker med en matsked kokande vatten, och lika mycket af någon omtyckt fruktsaft eller extrakt; utbred den genast ungefär 1 tum tjockt.

Tur F. R. Tuel regor Chicago, Ills.

Glasyr.

Ett fb finstött socker, häll deröfver en matsked kallt vatten, vispa 3 ägghvitor något litet, men ej till styft skum; sätt dem till sockret och vattnet, lägg alltsammans i en djup skål, sätt denna i en gryta med kokande vatten och låt den stå på elden,

oafbrutet rörande deri; det blir tunnt och klart, derpå tjocknar det. När det blifvit temligen tjockt, så flytta det från elden och rör under afsvalningen, tills det blifver tjockt nog att utbredas med en knif. Detta är tillräckligt för att glacera flera kakor.

hus PH. f. his Barnel Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Kandering utan ägg eller vattenglasyr.

Tag den quantitet socker, som åtgår till kakan, häll litet kallt vatten öfver och rör om, tills blandningen blir lagom tjock. sätt arom derpå och bred ut den ofvanpå eller inuti kakan. F. Holmden, Greenville, Michigan.

Bagareglasyr.

Tillräckligt med socker att göra den erforderliga mängden af kandering; häll på kokande vatten och rör det till något tjockare konsistens än vanlig kandering. Sätt arom med någon omtyckt extrakt och bred ut den ofvanpå kakan eller mellan lagren. Denna är enkel men god.

Vanlig kandering.

Vispa 2 ägghvitor med en äggvisp under 5 minuter. Tillsätt 8 ozs. fint socker, några droppar essens, och, om det är hvit glasyr, använd litet citronsaft.

Ljusröd kandering.

Samma som ofvanstående, men i stället för citronsaft användes smultron-, tranbärs- eller vinbärssaft.

Gul kandering.

Samma som vanlig, med utelemnande af citronen. För att färga rifves skalet af 1 eller 2 apelsiner, krama ut en del af saften, rör tillsammans, sila genom ett tunnt kläde och tillsätt kanderingen. Litet silad infusion på saffran ger en rik färg.

Kandering med choklad.

Nog för en kaka med 4 lager. Omkring 3 th fint socker och nog varmt vatten för att göra en god kandering. Rif 2 ozs choklad fint, lägg den i en form utan vatten och låt den smälta, Blanda chokladen och kanderingen, rör väl om och utbred hastigt ofvanpå kakan och mellan lagren.

Kokt kandering.

Lägg i en vanlig gryta en kopp socker jemte 2 eller 3 matskedar vatten och koka tills det kan dragas i trådar. Häll i en väl vispad ägghvita, rör om några minuter, och bred kanderingen öfver kakan. En kopp af antingen nötkärnor, hackade fikon eller russin, kan tillsättas, om så behågas.

Kandering med kakaonöt.

Nog för en kaka med 4 lager. Rif en kakaonöt eller använd det torra. Gör en glasyr af ¾ ¡lb fint socker och tillräckligt med varmt vatten. Ütbred denna mellan lagren och strö öfver kakaonöt. Fint socker bör användas ofvanpå kakan, med eller utan kakaonöt.

Kandering med choklad utan ägg.

Smält 1 chokladkaka öfver ånga, rör i 1 kopp finstött socker, tillsätt sedan 2 matskedar mjölk; bred ut kanderingen medan kakan ännu är något varm.

Mrs. T. J. Butler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.



Tekakor och tårtor.

Kryddade tekakor.

EGAGNA två koppar socker, 1 d:o smör, 2 strukna téskedar kanel, ½ tésked kryddnejlikor, ½ liten muskott; vispa detta tillsammans; 2 väl vispade ägg, ½ kopp mjölk, sikta i mjöl, börjande med 1 pt., 2 lätt rågade téskedar jästpulver. Ös upp deg med en sked, rulla den i socker, lägg den på pannan och baka i medelvarm ugn.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Eddy, New Mexico.

Tekakor med frukt.

En kopp smör, 2 d:o socker, $\frac{1}{2}$ d:o mjölk, 2 ägg, $1\frac{1}{2}$ kopp hackade russin, 2 téskedar jästpulver, nog mjöl till en deg så lös som den kan handteras; sätt arom med vanilj. Kakaonöt är äfven god i stället för russin. Dessa kakor hålla sig lång tid.

Abo Annie & M Farnieme En at de legande gamerna vid verldsutställningen.
Hauser Junction, Idaho.

Sockrade tekakor.

En kopp sur mjölk, 1½ d:o socker, 1½ d:o smör, 1 tésked soda. Beströ dem med socker medan de äro varma. Om mjölken icke är sur nog, tillsätt litet cremor tartari.

Many G. Susselle.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.

Newark, N. J.

Hvita sockertekakor.

Tre koppar socker, 1 d:o smör, 1 d:o sur grädde, 3 ägg, 1 tésked soda, 1 muskott. Tillsätt just lagom mjöl att knåda degen mycket löst.

Mrs. G. VI. Barkley. Chicago, Illinois

Sockertekakor.

En kopp smör, 2 d:o socker, 4 ägg, 6 koppar mjöl, 1 tésked cremor tartari, ½ tésked soda upplöst i litet mjölk, ingefära eller skalet och saften af 1 citron. Gör kakorna mycket tunna och baka dem vid hastig eld.

Mus Frank H. Land Street styrelsen vid verldsutstillningen.
Franklin Falls, New Hampshire.

Tekakor.

Tre ägg, 2 koppar kaffesocker, 1 d:o smör (får ej smältas), $\frac{1}{3}$ d:o kallt vatten, 1 struken tésked soda, $\frac{1}{2}$ muskott. Dessa tékakor hålla sig ett år.

- Mrs. G. Gerould, Battle Creek, Mich.

Tekakor.

Två koppar socker, en kopp smör, tre ägg, en tésked soda i en matsked ättika, 4½ kopp mjöl.

Mrs 26 M. Hill Chicago, III.

Utmärkta frukt-tekakor.

Två koppar socker, ett ägg, en kopp sur grädde, fyra matskedar smör, ett to russin (utan kärnor), en tésked soda och en d:o salt. Blanda med mjöl tills degen blir tillräckligt styf att kafla ut ungefär ½ tum tjock. Forma kakorna efter behag och baka dem i medelvarm ugn.

Mrs. Mrb. Gage Battle Creek, Michigan.

Frukt-tekakor.

Tag en och en half kopp socker, en och en half d:o hackade russin, en och en half d:o smör, en half tésked kanel, en half kopp mjölk, två téskedar jästpulver eller två d:o cremor tartari, och en d:o soda. Lagom mjöl.

H. A. Lmith Battle Creek, Mich.

Pudersocker-tekakor.

Vispa upp en kopp smör och en dito pudersocker; tillsätt en tesked ingefära, tre matskedar ättika, en tesked soda samt tillräckligt mjöl att göra en styf deg. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Hafremjölskakor.

Tre koppar hafremjöl (fint), en half dito socker, en dito vatten, $\frac{1}{3}$ dito ister, $\frac{1}{3}$ dito smör, $\frac{1}{2}$ tésked salt, $\frac{1}{2}$ tésked soda, tillrör hvitt mjöl, kafla degen mycket tunn och baka tills kakorna få en vacker brun färg.

Thusa J. Cochras Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.
Groton, Vermont.

Tekakor.

Tag en och en half kopp socker, två ägg, en half kopp söt mjölk, en half dito smör, en stor tésked jästpulver, en liten muskott. Blanda till en lös deg, kafla den tunn, hugg ut kakorna och baka.

Michigan.

Battle Creek, Michigan.

Battle Creek, Michigan.

Excelsior tekakor.

Fem koppar mjöl, två dito socker, en dito mjölk, en dito smör, två ägg, tre téskedar jästpulver, muskott; kafla degen tunn; baka kakorna i medelvarm ugn.

Mors. Co. R. Chittend w. St. Helena, California.

Sockersirupstekakor.

Två koppar sockersirup, en dito smör, en matsked med ingefära, en matsked soda, upplöst i en kopp varmt vatten.

Mrs. J. A. Ford. Battle Creek, Michigan.

Ingerärstekakor.

En half pt. Orleans molasses, en half pt. pudersocker, en half pt. färskt ister eller smör, en tesked salt, två teskedar ingefära, en tesked soda, ett ägg; vispa allt tillsammns, värm upp det något litet och arbeta det till en deg, som kan kaflas. Baka vid hastig eld.

Mrs. A.S. Harrell En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Brookville, Indiana.

Eremitkakor.

Tre ägg, en och en half kopp socker, en dito smör, en dito hackade russin eller russin utan kärnor, en tesked kryddnejlikor, en tesked kanel, en liten tesked soda, så litet mjöl som möjligt, katla degen mycket tunn. Dessa eremitkakor kunna förvaras lång tid — ju längre, desto bättre —, om man blott kan finna någon plats att förvara dem på, som barnen icke komma till.

Mrs. Lov. H. 76. Marklan Sacramento, California.

Fina tårtor.

Vispa upp till ett kräm ett halft lb. smör och ett lb. socker, tillsätt tre små ägg och ett halft oz. kolsyrad ammoniak, upplöst i en half pt. mjölk. Tillsätt sedan några droppar citronessens och ett och trefjerdedels lbs. mjöl, hvaraf man får en lös deg. Kafla ut denna och hugg ut kakorna med ett mått som har ett hål i midten. Hvälf ut dem i granuleradt socker, lägg dem i pannan och baka i medelvarm ugn. — F. Holmden, Greenville, Michigan.

Franska tårtor (utmärkta).

Tag ett och ett halft lbs. mjöl, ett lb. granuleradt socker, tre fjerdedels lb. smör, tre ägg, en tesked soda, upplöst i en half kopp mjölk, krydda med citron och rifven muskott, rulla degen med händerna i granuleradt socker, forma den till små ringar och baka på bleckplåtar i het ugn.

6.4 Thomson En af de ledande damerna vid verids utställivingen. Mount Savage, Md.

Franska tårtor.

Ett halft fb smör, ett halft fb socker, 3 ägg, ett fb mjöl, en half muskott, två teskedar jästpulver; baka som vanligt. Forma kakorna i socker till utseende af ett S och baka dem i het ugn.

Mrs. Bor- Pley nolelo Dover, Delaware.

Mandelbakelser.

Gör en vanlig kandering utaf hvitan af ett ägg och finstött socker, mal sedan sönder kärnorna af något slags nötter, icke för fina, och rör så mycket deraf i kanderingen som behöfs för att göra den temligen styf. Tillsätt litet extrakt, mjöla händerna och rulla ihop små bollar, stora som hickorynötter, och lägg dem på smorda plåtar 2 tum från hvarandra. Baka i medelvarm ugn och låt dem stå på plåtarne tills de kallna, då de lossna så mycket lättare. Utmärkt goda.

-F. Holmden, Greenville, Michigan.

Pundkakor.

Ett fb socker, en kopp smör, en half kopp grädde, två téskedar jästpulver, åtta ägg; blanda till en styf deg.

Mrs. Gov. Werts. Jersey City, New Jersey.

Sandtårtor.

Tag $\frac{3}{4}$ lb smör, 1 lb socker, 1 lb mjöl, $\frac{1}{2}$ lb skalade och fyrdelade mandlar, 3 ägg. Vispa smöret väl och blanda det med sockret, tillsätt de 3 äggen, men spara hvitan af ett ägg och rör i mjölet. Kafla degen tunn, stryk på hvitan af ägget och strö öfver socker och kanel. Hugg ut qvadrater och lägg på dem de fyrdelade mandlarne. Baka i hastig ugn.

Elwie J. Ruman Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Cumberland, Maryland.



Pepparkakor.

Mjuk pepparkaka.

NVÄND 1½ kopp sockersirup, 1 d:o smält smör eller ister, blandadt, 1 d:o tjock sur mjölk, 1½ tésked soda, 3 fulla koppar mjöl, kryddor efter smak. Rör åt ett håll tre eller fyra minuter, häll degen i en väl smord, låg panna och låt den bakas sakta 15 à 20 minuter.

Mrs Alieu V Brown. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Bullar.

Två koppar mjöl, en d:o sockersirup, två matskedar smält smör, en kopp kokande vatten, en tésked ingefära, en d:o soda, ½ d:o salt. Rör tillsammans mjöl, sockersirup, smör, salt och ingefära. Häll det kokande vattnet öfver sodan och blanda ha stigt till det andra. Bakas i varma gem-pannor eller i het ugn.

Ellew M. Chandler

En af de ledande damerna

Pepparkakslef.

Två ägg, ½ kopp sockersirup, ½ d:o socker, ½ d:o ister eller smör, ½ d:o mjölk, 3 d:o mjöl, 1 matsked ingefära, 1 tésked kanel, i matsked soda upplöst i kokande vatten, och irörd straxt innan degen sättes i ugnen.

Mis A.R. Delany En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Juneau, Alaska.

Svampkaka.

Tag en tekopp sockersirup och rör deri så myckt mjöl som möjligt. Ilägg två matskedar degtillsats, en tekopp kokhett vatten och en knapp dito saleratus. Rör det väl och baka.

M. a. Sleward. Battle Creek, Michigan.

Bästa Connecticut-pepparkakor.

En kopp smör, fem dito mjöl, en dito socker, två dito sockersirup, två teskedar soda upplöst i en kopp mjölk, fem ägg, två matskedar ingefära, en half tesked salt.

Mignia J. Smith

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Mjuka pepparkakor.

Ett ägg, en kopp sockersirup, en dito socker, en half dito smör, en dito sur mjölk (grädde är bättre, men tag då mindre smör), tre och en half dito mjöl, två teskedar soda, ingefära och kanel.

Manam D. Coopur En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Pennsylvania pepparkakor.

En qt. bästa New Orleans molasses, ett halft lb. smör, ett halft oz. soda, en half pt. sur mjölk, ett litet stycke alun, stort som en ärta. Upplös soda i mjölken, blanda smör och molasses och tillsätt derpå upplöst alun. Blanda tills degen blir styf, baka på långa plåtar och gör ränder i ytan.

Mers. Word Loughborough Battle Creek, Mich.

Pepparkakor.

Tag två koppar New Orleans molasses, en kopp ister. Koka dem tillsammans två minuter; när de kallnat, tillsätt en struken matsked soda, en matsked ingefära och litet kanel. Nog mjöl, så att degen kan kaflas mycket tunn.

Jors. V. F. Carsons Kalamazoo, Michigan

Pepparkakor.

Vispa en kopp smör i en varm skål tills det blir löst och gräddartadt, vispa sedan så småningom i en kopp socker, en dito sockersirup och en matsked ingefära. Upplös en tesked soda i en half gill kallt vatten och rör i den redan färdiga blandningen. Tillsätt efter hvartannat tre pts. mjöl, under oupphörligt vispande, kafla sedan degen tunn, hugg ut kakor och baka i hastig ugn.

Mores, for R. Chittend w. St. Helena, California.

Michigan tebröd.

En kopp socker, en d:o smör, en d:o sockersirup, en matsked ättika, en d:o kanel, två matskedar saleratus, upplöst i tre matskedar varmt vatten. Baka i het ugn.

Mrs. J. A. Ford, Battle Creek, Michigan.

Pepparkakor.

En pt. sockersirup, en kopp ister, en matsked soda, en matsked ingefära, en matsked kanel. — Mrs. —— En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Michigan.

Pepparkakor.

En kopp smör, en d:o pudersocker, en d:o sockersirup, en tésked ättika, en tésked ingefära, en tésked soda, ett ägg. Mjöl så att degen kan kaflas. Kafla den tunn och hugg den i qvadrater.

Mus Frank H. Fannell styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Tebröd.

Ett ägg, en kopp sockersirup, en half kopp smör, två matskedar socker, en rågad tésked soda, en tésked ingefära.—Mrs. B. E. Cole, Battle Creek, Michigan.

Tebröd utan degtillsats.

Ni skall bli förvånad, då Ni får se huru goda de äro, och huru helsosamma för barnen. Två ägg, en kopp pudersocker, vispade tillsammans. Tillsätt en kopp sockersirup, "varm, en tésked soda, en tésked ingefära, litet salt, blanda med mjöl tills blandningen blir styf nog att knådas, kafla den tunn och baka omsorgsfullt; de brännas lätt.

Pepparkakor.

Ett ägg, en kopp socker, en d:o New Orleans molasses, en d:o smör, en d:o mjölk, en tésked soda, 2 téskedar ingefära, en matsked ättika, 4 koppar mjöl.

Also Celice Coloryh Moscow, Idaho.

Pepparkakor.

Två koppar mjölk, ½ d:o smör eller ister, 1 matsked ingefära, 1 tésked soda, en kopp sockersirup, litet kryddnejlikor och salt. Blanda sodan med sockersirupen först. Blanda det mjukt.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Newark, N. J.

Pepparkakor.

En kopp socker, 1 d:o sockersirup, 1 d:o smör. Vispa smör och socker till ett kräm, häll i sockersirup och 1 kopp sur mjölk, 1 tésked soda, 2 matskedar ingefära, 3 koppar mjöl, 3 ägg vispade för sig.

ACCION En ar de ledande damerna vid verldsutställningen.
Parkersburg, W. Virginia.

Dadelpepparkakor.

En kopp sockersirup, ½ d:o söt mjölk, 2½ d:o mjöl, ½ d:o smör, 2 ägg, ½ tésked af någon omtyckt krydda, 1 tésked soda upplöst i 2 téskedar ättika; vispa väl och tillsätt 1 tb dadlar utan stenar. Baka i medelvarm ugn.

Mus. Agus Chaul En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Fort Fairfield, Maine.

Honungskaka.

Ett fjerdedels b smör, 4 b sockersirup, 4 b pudersocker, 4 b mjöl, 1 tesked muskottblomma, 1 matsked ingefära; värm sockersirup, socker, smör och kryddor tillsammans, rör sedan i mjölet; häll smeten teskedvis på osmorda plåtar, 4 tum mellan hvardera, baka från 5 till 10 minuter i temligen sakta ugn. Så snart kakorna tagas af pannan, lägg dem öfver en qvartsflaska att svalna; förvara dem i bleckdosor. De ätas till lunch.

Mentgomen dueth qvilliga styrelsen vid verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

Sirunskaka.

En kopp sockersirup, 1½ d:o hvitt socker, 1 ägg, 1 matsked smör, 3 tesked ingefära, en half d:o kanel, litet salt. Rör detta tillsammans med siktadt mjöl, tills det blir mycket styft, tag då en tesked soda, häll öfver en kaffekopp kokande vatten, slå detta på degen och rör det till en tunn smet. Baka i en väl smord panna. Mirs. Opa. Optrander. Battle Creek, Mich

Mjuka fina pepparkakor.

Fem koppar mjöl, två d:o sockersirup, två d:o socker, två d:o smör, 4 ågg, två teskedar malen ingefära, en tesked soda.

Many G. Busselle.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.

Newark, N. J.

Sirupskaka utan ägg.

En kopp New Orleans sockersirup, en tredjedels d:o socker, två rågade matskedar smör smältes och blandas med sockersirupen, en kopp kokande vatten, en struken tesked soda upplöst i vattnet; låt vattnet svalna, innan det sättes till sirupen; tre koppar mjöl, en tesked ingefära.

Mors-Otta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Pepparkakor.

Blanda tillsammans en kopp sockersirup, en matsked degtillsats, en tesked salt, två teskedar ingefära, 2 koppar mjöl; tillsätt en tesked soda, upplöst i en kopp kokande vatten. Blanda väl och baka i temligen het ugn.

Meta Telfair M Laws adjusting styrelsen wid verldsutställnigen.
Augusta, Georgia

Mjuka pepparkakor.

En kopp sockersirup, 4 ägg, en kopp degtillsats, en d:o pudersocker, en dito söt mjölk, en half tesked soda, en nypa salt, nematsked kanel, en matsked ingefära, tre koppar mjöl.

Frances E, Hale En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Cheyenne, Wyoming.

Mjuka pepparkakor.

Två koppar sockersirup, 3 ägg, en kopp smör, en dito sur mjölk, 4½ d:o mjöl, två stora teskedar soda; krydda efter smak.

Mrs: For Wents Jersey City, New Jersey.

Sirupskaka.

En half kopp socker, en half d:o smör, en d:o sockersirup, ett ägg, en half kopp varmt vatten, en tesked soda, en tesked ingefära, två koppar mjöl.

Mjuk sirupskaka.

Battle Creek, Michigan.

En kopp sockersirup, en half dito smör, vispadt till kräm tillsammans med sirupen, en tesked soda, en nypa salt, kanel och ingefära, en half tesked hvardera, mjöl tills skeden kan stå upprätt i blandningen, tillsätt då en kopp varmt vatten.

mus. (minnies B. Farring tows

Sirupstebröd.

En kopp sockersirup, tre d:o mjöl, en half d:o smör, två teskedar citronextrakt, en tesked soda; vispa allt tillsammans och häll det skedvis på en plåt smord med smör; baka fem eller sex minuter.

Miss alier Woodroff Battle Creek, Michigan.



Strufvor och "doughnuts."

Doughnuts.

N och en half kopp socker, ½ kopp smör, 2 ägg, 2 koppar sur mjölk, 2 téskedar soda, mjöl nog att göra degen så styf att den kan kaflas ut. Hugg ut stycken och stek i färskt kokande ister. Strö finstött socker öfver dem medan de äro varma.

Mrs Mary S. Rogers Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Fort Smith, Arkansas.

Doughnuts.

En half kopp smör, 1 dito socker, 1½ pts. mjöl, 1½ tésked jästpulver, 2 ägg, 1½ kopp mjölk, 1 tésked muskottextrakt. Vispa smöret, sockret och äggen väl tillsammans, sikta mjölet och jästpulvret tillsammans och tillsätt det till smöret m. m. Blanda det till en mjuk deg, mjöla bordet väl, kafla ut degen till ½ tums tjocklek. Hugg ut kakorna med ett stort biscuitjern och stek dem ljusbruna i en myckenhet varmt ister. Sikta till sist socker öfver dem.

Mrs. M. A. B. Martine

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Broken Bow, Neb.

Stekt kaka.

Två ägg, väl vispade tillsammans med 8 matskedar socker, 17 matskedar varm mjölk, 5 dito smör. Sikta 3 rågade téskedar jästpulver i 1 qt. siktadt mjöl, sätt arom med muskott, blanda till en lös deg. Om ett stycke rå potatis lägges i istret, förekommer detta för stark bryning.

In af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Battle Creek, Michigan.

Stekta kakor.

En half kopp smör, en dito socker, 2 ägg, en kopp söt mjölk, en half tésked soda, en tésked cremor tartari.

Parkley. Chicago, Illinois.

Favorit-doughnuts.

Tag 1½ kopp sur mjölk, en rågad dito socker, ett stycke smör, stort som en muskott, 2 ägg, en rågad tésked soda, mjöl så att blandningen blir lagom mjuk att handtera; sätt arom med muskott.

St. Helena, California.

Stekta kakor.

Två koppar socker, 9 matskedar smält smör, 4 ägg, 2 koppar sur mjölk, 2 strukna téskedar soda i mjölken, 1 tésked ingefära och muskott.

—Miss Mary E. Graves, Cedar Rapids, Iowa.

Doughnuts.

Två små ägg, en tesked smör, en kopp socker, salt och litet muskott. Vispa detta tillsammans; tillsätt $1\frac{1}{3}$ kopp mjölk, $1\frac{1}{2}$ tesked jästpulver. Gör degen så lös, att den kan kaflas ut.

Mrs. I.B. Butler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.

Stekta kakor.

Ett ägg, en kopp kernmjölk, en dito socker, 2 matskedar smält ister, salt, en tesked soda, ½ muskott, ½ tesked citron; kafla löst.

Mrs. L.G. Yanington, Battle Creek, Michigan.

Stekta kakor.

Två koppar socker, två matskedar smör, ett ägg, 2 koppar söt mjölk, 4 teskedar jästpulver.

Mrs-Otta Aldrich. Battle Creek, Michigan.





Grädd-doughnuts.

Två väl vispade ägg, en kopp socker, en dito sur grädde (ej för tjock), en tesked soda, litet muskott, en nypa salt och mjöl så att degen kan kaflas ut så löst som möjligt; stek i smält ister.

Mrs.—, Washington, D. C.

Vanities.

Två ägg, ett stycke smör, af en valnöts storlek, en matsked socker, nog mjöl att göra en styf deg. Tag ett stycke stort som en valnöt och kafla mycket tunnt stek det i smält ister; strö öfver finstött socker och kanel, när det är färdigt.

Mrs R. K. Tkinner Battle Creek, Mich.

Doughnuts.

En kopp extra C socker, 1 matsked smör, 2 ägg, 1 kopp sur mjölk, 1 struken tesked soda, litet salt, muskott och mjöl, så att degen lätt kan handteras; sätt den på en varm plats under 1 timme, kafla ut och skär små remsor, vik ihop och stek dem.

Hary of Ahalen

Sheboygan, Wisconsin.

Lida's doughnuts.

Två väl vispade ägg, 3 matskedar smält ister, 8 matskedar socker (1 kopp), 5 matskedar mjölk (½ kopp), 2 tekoppar jästpulver siktadt i litet mjöl, nog mjöl att knådas löst; sätt arom med vanilj. Kafla ut och stek i smält ister.

mrs If Ceto Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Tombstone, Arizona.

Delikata doughnuts.

Tag en qt. mjöl, en kopp socker, en kopp söt mjölk, 1 ägg, en nypa salt, en tesked saleratus och 2 cremor tartari. Stek i ister. – Miss — Biträdande medlem af qvinliga styrelsen uid verldsutställningen, Lakeport, New Hampshire.

Stekta kakor.

En kopp socker, en dito söt mjölk, 2 ägg, 2 teskedar jästpulver, litet salt, blanda dem löst, stek i smält ister.

Mire. Opa. Optrander.

Battle Creek, Michigan,

"Dips."

(En god frukosträtt.)

Tag 1½ kopp söt mjölk, 2 ägg, en half kaka jäst, salt efter smak, mjöl till en tjock smet. Låt jäsa under natten, rör om morgonen i så mycket mjöl, att smeten kan kaflas tunn, tillsätt äfven litet soda, om nödvändigt. Skär degen i stycken två tum i fyrkant och stek dem i smält ister. Ätas med sirup eller kokt mjölk, med tillsats af litet salt och smör.

Mary E. Gavies En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Genoa, Nevada.

Ananas-strufvor.

Skala en ananas så nätt som möjligt och skär den i temligen tunna skifvor, lägg dem 4 timmar i citronsirup, doppa i strufdegen och stek dem. Servera dem genast öfverströdda med siktadt socker.

Deg. — Två ägg, hvitorna och gulorna vispade hvar för sig, ½ pt. mjölk, 1 struken tésked salt och 1 pt. mjöl, 1 tésked kokande ölja, smör eller matolja; man kan krydda med kanel eller muskott.

Mrs Benah Willins Ombud för verldsutställningen, Washington, D. C.

Majsmunkar.

En qt. rifven grön majs, 3 ägg, ½ kopp mjöl, salt och peppar; ägghvitorna vispade, tillsätt salt. Släppes skedvis i smält ister.

Coral aure Jackson En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Covington, Kentucky.

Mexikanska "enchilades."

Först. — För att göra "tortillas" till "enchilades" tag en gt. blått majsmjöl, blandadt med vatten och salt och gör en deg, tillräckligt styf att kunna plattas ut till runda kakor; bakas på den varma ugnsbottnen.

För det andra. — För att göra Chilisåsen: en kopp ljumt vatten, 3 malet Chili; koka det tillsammans till en smet.

För det tredje. — För att göra fyllning: rifven ost och mycket fint hackad lök.

Doppa en "tortilla" i en panna kokhett ister, derpå i Chilisåsen, strö fyllningen öfver, först osten och sedan löken; lägg sedan på en sked Chilisås, och lägg som en lagerkaka så många lager som önskas, häll sedan öfver Chilisåsen. Skäres som en kaka och serveras varm.

mo Franc Luse Alfright

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Albuquerque, New Mexico.

Apelsinstrufvor.

Tag söta apelsiner, skala dem och tag bort kärnorna, skär dem i skifvor tvärs öfver afdelningarne, haf i beredskap en smet, gjord som vånliga strufdegar — jag nytjar sur mjölk och litet soda — vispa i mjölet tills det droppar i en mjuk klump från skeden, eller använd söt mjölk med jästpulver blandadt i mjölet. — en styf smet, som kan röras med apelsinskifvorna — stek dem sedan i en med smör smord panna tills de äro gulbruna; ät dem med socker. Detta är en lätt och fort tillagad dessert och alltid god, om den lagas väl.

Bhlue Merrick Reed Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
South Jacksonville, Florida.

Majsmunkar.

Rif kornen af 6 majskolfvar, blanda med 1 ägg och 1 matsked mjöl, salt och peppar efter smak; häll 1 matsked åt gången i smält ister; inlagd majs kan med fördel användas.

Teles F. R. En el regor Chicago, Ils.

Strufvor (gammalt recept).

En half pt. kernmjölk, 2 tékoppar socker, 1 tékopp smör, 3 väl vispade ägg, 1 tésked salt, 1 dito kanel, 1 dito soda, upplöst i hett vatten, ½ muskott, mjöl till lös deg; kaflas till mindre än ¼ tums tjocklek, vrid eller flåta dem och stek dem i ister.

Biträdande medlem af qymliga styrelsen vid verldsutställningen. Kansas City, Missouri.

Pundstrufvor.

Ett fb socker, 3/4 fb smör, 1/2 kopp grädde, 1 tésked soda eller 2 téskedar jästpulver, 8 agg.

Mrs: Gov. Wests. Jersey City, New Jersey.

Stekta kakor.

Två ägg, 1 kopp socker, 3 matskedar smält smör, 1 tesked soda, upplöst i 1 kopp sur mjölk, 1 rågad tesked jästpulver, sik tadt i så mycket mjöl, att man får en mjuk deg. Krydda med muskott eller kanel. Kafla degen tunn; stek i medelmåttigt hett ister.

——Mrs. James R. Gray, Chicago.

Doughnuts.

Talg och cottaline, hälften hvardera, 1 kopp kernmjölk eller sur mjölk, 3 ägg, 1½ kopp socker, 2 strukna teskedar soda, salt, nog mjöi till en mjuk deg; hugg ut dem med ett kakmått; stek i varmt flott.

Mrs. Elizabeth W. Harris Washington, D. C.



Pastejer och pajer.

Pastejdeg.

ÄRTILL användes ett th mjöl, 4 th smör, 1 lb. ister; blanda med isvatten. Sikta mjölet, strö öfver 1 half tesked socker; skär med en knif små stycken af istret och 1 lb. smör och lägg deri, tillsätt nog isvatten för att göra degen mjuk och handterlig. Dela återstoden af smöret i fyra lika stora delar, kafla ut pastejdegen med en del af smöret, vik ihop den och kafla ut den igen med en annan del af smöret och fortsätt så, tills smöret är slut; hoprulla den sedan, lägg den på en bleckplåt på is tills den skall användas. Degen skall vara alldeles kall, då den sättes i ugnen, och smöret väl tvättadt och fritt från salt och vatten, innan det användes.

Mos Leorge M Kidder Wilmington, North Carolina.

Gräddpaj.

En kopp mjölk och en matsked majsstärkelse. Koka tills det tjocknar. Två rågade matskedar socker; låt svalna och tillsätt två vispade ägghvitor. Baka i hastig ugn.

Olls. -Gov. John Y. Rich. Lansing, Mich. Citronpaj.

Till 1 paj tages 1 stor citron, 3 ägg, en hvita lemnas till glasyren, 1 kopp socker, $\frac{1}{2}$ d:o kallt vatten, 1 tesked smör. *Glasyr*. Hvitan af ett ägg, 2 matskedar finstött socker; bryn den fint i ugnen.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.

Deadwood, South Dakota.

Gammaldags citronpaj.

Två citroner, ett ägg, en kopp sockersirup, två dito socker, en d:o hackade russin. Lagom för två pajer.

Many 6 Busselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Hackkött till pajer.

Tre lbs. oxkött, vägdt efter kokningen, tre lbs. finhackad talg, 8 lbs. äpplen, 6 lb. russin, vägda sedan kärnorna uttagits, 2 matskedar muskott, 2 matskedar muskottblomma, 2 matskedar kryddpeppar, 2 matskedar salt, en gt. brun sherry, en pint konjak, litet kanderad apelsin- och citronskal. Packas tätt utan att kokas, i en kruka; slå konjak öfver och täck det hela med ett tunnt lager af socker. Då det skall användas till bakning, fuktas det med cider och vatten, och mera kryddor tillsättas, om så önskas.

Miss Mary M Brown Providence, Rhode Island.

Hackkött.

Två stora kokta oxtungor, 4 lbs. talg, 8 lbs. korinter, 4 lbs. russin, 4 lbs. pudersocker, 6 lbs. äpplen, 2 lbs. citron, 1½ oz. kanel, 1½ oz. muskottblomma, 6 muskottnötter, 200 kryddnejlikor, 2 matskedar salt, 1½ qts. konjak, 1½ qts. vin, 1 qt. cider (söt), 2 citroner (skalet rifvet); äpplena måste skalas och skäras i små bitar; citronerna skäras i små tunna skifvor; muskotten rifves; talgen plockas i småbitar; korinterna tvättas och torkas; russinen befrias från kärnorna; blanda allt väl tillsammans i en djup kruka. Tungorna måste vara färska, väl kokta och finhackade. När pajerna äro gjorda, tillsättes litet konjak till hvardera.

5. Mullileed

Deg till pajer.

Knåda ½ kopp smör väl tillsammans med 1 pt. fint siktadt mjöl. Blanda med kallt vatten tills degen lått kan kaflas. Knåda och arbeta den så litet som möjligt. Kafla den tunn.

Grahampastej.

Till 1 kopp Grahammjöl tillsätt ½ kopp söt grädde och en nypa salt. Blanda, kafla, och använd degen till skorpa för fruktpajer. Mycket god.

Vanlig pastej.

En half kopp smör, ¼ kopp talg, litet salt. Knåda in 1 qt. siktadt mjöl, jemte en tesked jästpulver. Blanda tillsammans med kallt vatten och kafla ut. Den undre skorpan behöfver ej vara så tjock som den öfre.

Pajdeg.

Sikta 1 pt. mjöl, knåda in en half kopp smör, blanda med isvatten, tills degen kan kaflas. Kafla ut den och stryk smör på, vik ihop den, kafla den åter tunn, och stryk smör på. Gör detta tre gånger för den öfre skorpan. Mycket god.

God tårtpastej.

Tag $1\frac{1}{4}$ lbs. mjöl, 10 ozs. smör, 2 ägg-gulor, 3 ozs. socker. Blanda allt tillsammans jemte en half pt. nysilad mjölk, och arbeta det lätt.

Lidas äppelpaj.

Tag en matsked ister, 3 matskedar mjöl och litet salt; blanda väl med isvatten; häraf får man öfre och undre skorpan till en paj. Fyra sura, saftiga äpplen skalas, fyrdelas, befrias från kärnhusen och skäras i skifvor omkring ‡ tum tjocka; strö litet mjöl på den undre skorpan och lägg äpplena i lager med bitar af smör här och der, tills pannan är full; tillsätt ½ kopp socker och strö stött kanel öfverallt; gör hål i pajen och lägg på öfre skorpan: fukta nedre kanten och tryck kanterna tillsammans; baka tills äpplena äro genomkokta.

Privo . I Cato Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Tombstone, Arizona.

Utsök lättkokta äpplen. Skala och skär i tunna skifvor; tag bort kärnhusen. Belägg formarne med deg, lägg i ett lager af äpplen, strö tjockt öfver med socker, så ett annat lager, strö åter på socker, rif litet muskott, utbred en matsked smör på hvarje paj, häll öfver litet kallt vatten, lägg en tjock skorpa öfver, baka 20 minuter.

Connecticut-äppelpaj.

Täck en pajtallrik med god deg, gjord af pastejmjöl, jemna degen efter kanterna på tallriken; skala och fyrdela sura äpplen (Baldwins eller gröna äro bäst), lägg dem i hög på tallriken, kafla en deg så stor. att den täcker äpplena, lägg den lätt öfver, afpassa den efter underskorpan, men pressa icke ned kanterna. Baka tills skorpan och äpplena äro färdiga. Tag bort öfre skorpan, flytta äpplena med en kakspade i en stor skål, krydda efter

smak med socker, smör och en nypa salt, och gör en tunn eller tjock paj efter behag. Flytta underskorpan på ett fat eller en stor tallrik, emedan äpplena vid sönderskärningen rinna öfver kanterna. Fyll underskorpan med hälften af de kryddade applena jemte rifven muskott. Lägg öfverskorpan ofvanpå, omvänd, så att hon gör en skålformig fördjupning. Fyll denna löst med återstoden af äpplena; tillsätt muskott, servera varm. Man kan göra en delikat paj på låga fat och använda fyra till sex lager. Grädde höjer smaken på fyllningen.

Hurs. Gw. L. B. Morris. Hartford, Connecticut.

Äppelpaj med ägg.

Skala sura äpplen och koka dem, tills de äro mjuka och nästan befriade från vatten; pressa dem genom ett durkslag. Vispa 3 ägg för hvarje paj. En kopp smör och en dito socker beräknas för tre pajer. Krydda med muskott.

Äppelmaräng-paj.

Skala, koka och sockra mogna, sura, safitga äpplen, skurna i skifvor, krossa dem och krydda med muskott (eller koka dem tillsammans med citronskal för smakens skull), fyll skorpan och baka tills de äro färdiga; bred öfver äpplena en tjock maräng, gjord genom att vispa 3 ägghvitor till skum för hvarje paj, sockra med 3 matskedar finstött socker; sätt arom med vanilj, vispa tills den står för sig sjelf; lägg ¾ tum tjockt på hvarje paj. Sätt tillbaka i hastig ugn, tills den får sätta sig och ät pajen varm. När persikor finnas att tillgå, kan man använda sådana i stället för äpplen.

Paj af torkade äpplen.

Tag vackra, sura torkade äpplen, tvätta och koka dem. När de börja blifva möra, sockra efter smak; täck öfver dem tills de äro färdiga, pressa dem genom ett durkslag, krydda efter smak med kanel, muskott och kryddpepar. Baka med två tunna skorpor. —— Mrs. E. L. W., Chicago.

Gräddpaj.

Tre koppar god grädde, en dito socker, två ägg, litet salt, krydda med muskott. —— Mrs.——, Washington, D. C.

Gräddpaj.

Gulorna af 4 ägg, väl vispade, 4 koppar söt mjölk, 4 matskedar majsstärkelse, en half kopp granuleradt socker, salt efter

smak. Kokas genom att sätta fatet med kakan i en gryta kokande vatten; rör oafbrutet, tills det tjocknar; låt svalna; sätt smak med citron; hvälf den i en bakad skorpa. Använd hvitorna af äggen till kandering och bryn den i ugnen.

nos Lda Knickerbocker, Albion, Michigan.

Marängpaj med vinbär.

En kopp mogna, krossade vinbär, en dito socker, 2 matske dar vatten, två ägg, salt, en matsked mjöl; vispa äggulorna tillsamman med mjölet; tillsätt det öfriga; baka i en skorpa.

För marängen. — Två ägghvitor vispas styfva jemte 1 matsked finstött socker.

Hartford, Connecticut.

Gräddpaj.

Gör en skorpa som till äggpaj och baka.

Fyllning. -- En kaffekopp söt mjölk, tre matskedar mjöl, 2 dito socker, en bit smör stor som en valnöt, gulan af ett ägg; krydda efter smak. Koka mjölken och rör i de andra ingredienserna under kokningen. Tag hvitan af ägget, slå den till ett hårdt skum och tillsätt en matsked socker; bred detta öfver pajen, sätt den i ugnen att brynas.

Mrs. J. A. Ford. Battle Creek, Michigan.

Vispa hvitan af ett ägg, en matsked majsstärkelse och en half tékopp socker; tillsätt en dito tjock grädde, sätt arom med citron; baka i en tjock skorpa.

Mors. Co. R. Chittend w. St. Helena, California.

Gräddpaj.

Koka en och en half pt. mjölk och tillsätt tre matskedar majsstärkelse, upplöst i litet mjölk, en kopp socker och ett smörstycke, stort som ett litet ägg. Häll denna blandning öfver 3 vispade äggulor och sätt arom med citron, eller hvilken annan extrakt som föredrages. Häll detta på pajtallrikar, belagda med deg ock baka ungefär 20 minuter. Vispa hvitorna af de 3 äggen med litet socker, stryk på pajen och bryn lätt i ugnen.

Gräddpaj.

Slå $1\frac{1}{2}$ kopp fint socker i 1 pt. grädde. Rif i litet muskott och tillsätt hvitorna af 3 eller 4 ägg, vispade till ett styft skum. Vispa allt tillsammans och baka i en skorpa. Häraf får man 2 pajer.

Äggpaj.

Tre väl vispade ägg, en tekopp socker, vispa till ett kräm; tillsätt en och en half pt. nysilad mjölk och rifven muskott efter behag. Utgången beror på bakningen; undersök med ett tunnt knifsblad; tag ut den ur ugnen så snart den liknar ett tjockt kräm; sätt pannan på en kopp att svalna, så att luften har tillträde rundt omkring; härigenom hindras skorpan att blifva fuktig.

Mre. Gov Lovenzo Lewelling! Topeka, Kansas.

Äggpaj.

Gulorna af 3 ägg, 2 matskedar socker, 1 matsked mjöl; vispa hårdt. Krydda, tillsätt 2 tekoppar mjölk och baka. Vispa hvitorna af äggen till ett styft skum, tillsätt 2 matskedar socker och arom. Stryk detta jemnt ofvanpå pajen när han är färdig och sätt in den i ugnen en minut.

Muss. J. A. Ford, Battle Creek, Michigan.

Äggpaj.

Tag 1 qt. mjölk, 5 väl vispade ägg, 5 matskedar socker. Sätt arom med citron. Baka i en tjock skorpa.

Mers. Co. Rr. Chittand w. St. Helena, California.

Äggpaj.

Till 2 hela ägg och gulorna af 2 ägg, vispade hvita jemte en kopp socker och litet salt, tillsätt 1 pt. mjölk. Belägg pajformarne med skorpa och låt baka i ugnen tills den är nästan färdig. Uppvärm äggkakan, lägg den i formarne och baka vid hastig eld, så att skorpan icke blir tung.

Pump-paj.

En burk "Dudley's Golden Pumpkin," 1 tesked ingefära, 2 teskedar kanel, 1 tesked salt, 2 teskedar mjöl; blanda detta väl med pumpan, som är lik ett gult gelé; tillsätt sockersirup. socker och mjölk, en stor kopp af hvardera; baka sakta på djupa tallrikar med en skorpa.

Hur. Dw. Z. B. Harris. Hartford, Connecticut.

Pump-paj.

En qt. väl kokta pumpor, 4 ägg, 1 kopp grädde eller söt mjölk, socker efter småk (ungefär 2 koppar), 2 eller 3 stora skedar konjak, † muskott; baka med en temligen tunn skorpa i hastig ugn.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Parkersburg, W. Virginia.

Pump-paj.

Till 2 pajer åtgår 1 kopp stufvad pumpa, 1 d:o socker, 2 ägg, väl vispade, 1 pt. mjölk, litet salt och kryddor efter smak.

Pump-paj.

En och en half väl kokt pumpa, en kopp grädde, en d:o kokande mjölk, 🖁 d:o socker, ½ tesked salt, en saltspade kanel, ett helt ägg eller gulorna af 3 ägg, tillsätt kokande mjölk sist och baka den genast i en stor pajform.

Mis. John Muane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Janesville, Wisconsin.

Citronpaj.

Sex ägg för sig, 2 koppar socker; vispa gulorna och sockret tillsammans tills de äro hvita, tillsätt saften och de rifna skalen af 2 citroner, 1 matsked smält smör, till sist hvitorna af 3 ägg. vispade, lemnande de andra 3 till maräng.

Mrs Mary S. Rogers Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Fort Smith, Arkansas.

Citronpaj med grädde.

En pt. mjölk, en kopp socker, två ägg (spara hvitorna till maräng), ½ kopp mjöl. Vispa ägg (gulorna), socker och mjöl tillsammans; rör i mjölken när den kokar. Flytta det från elden när det tjocknat, tillsätt saften och en del af skalet af en stor citron. Fyll en bakad pastejskorpa med denna blandning, lägg maräng öfver och bryn.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Citronpaj med lock.

Två söndermalda citroner (utan köttet), 2 koppar socker, 2 ägg, en half kopp New Orleans Molasses, en half dito vatten, en matsked smör och en matsked mjöl. Räcker till 2 pajer.

Mers- Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Citronpaj.

En kopp kokande vatten, ²/₈ dito socker, ¹/₈ dito stärkelse, två ägg-gulor till fyllning, hvitorna till kandering, saften af 1½ citron; tlllsätt citron och ägg, sedan den kallnat.

Is where blo

Citronpaj.

Till 2 pajer åtgår: gulorna af tre ägg, 3 citroner (rifna skalet och saften), en stor tekopp socker, en och en half kopp söt mjölk, hvari upplöses en rågad tesked majsstärkelse, ett stycke smör, stort som ett litet ägg.

Tillredningssätt. — Vispa gulorna af äggen, tillsätt socker, mjölk med majsstärkelse i, citronsaft och rifna citronskal; smöret kramas i småbitar och lägges i.

Deg för ofvanstående. - Tag ett halft lb. siktadt mjöl, god vigt; tillsätt ett halft lb. blandadt smör och ister samt litet salt: hacka smöret och istret bland mjölet med knif och gaffel; blanda väl tills man ej mer kan urskilja hvarken smör eller ister; blanda sedan med isvatten eller snö, som alls icke får vidröras med fingrarne; kafla ut så lätt som möjligt och belägg formarne dermed; häll i äggsmeten och baka i het ugn — om ett papper lägges öfver, brännes pastejen ej. När den är bakad, slå ägghvitorna till ett styft skum, tillsätt finstött socker, tills det blir fast som en maräng, lägg det ofvanpå pajen och sätt i ugnen att hårdna.

Mary. J. H. Mack. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Halltown, West Virginia.

Citronpaj.

Blanda 3 matskedar majsstärkelse, en saltspade salt, en och en half kopp socker; tillsätt en pt. kokande vatten, koka 5 minuter; när det kallnat, tillsätt det rifna skalet och saften af två citroner, gulorna af fyra ägg, väl vispade, derpå hvitorna, slagna till ett styft skum; belägg en form med degen och baka 20 minuter.

Mrs. Gov. Lawi K. Fullew Brattleboro, Vermont.

Citronpaj.

Belägg en pajtallrik med en tjock skorpa; blanda gulorna af 4 ägg och hvitorne af två med en och en half kopp granuleradt socker och 2 matskedar mjöl, förut blandadt i det torra sockret, vispa väl och tillsätt saften af 2 medelstora citroner och ¾ kopp vatten; baka den på samma sätt som äggpaj och när den är färdig, tillsätt en kandering af 2 vispade ägghvitor och 2 matskedar pulveriseradt socker. Bryn sakta i en sval ugn.

Mary Young Halker. Des Moines, Iowa.

Citronpaj.

Tag en och en half kopp socker, en dito vatten, 2 matskedar mjöl, 2 rifna eitroner, 2 af skalet; tillsätt saften och gulorna af 3 kokta ägg, vispa en kopp finstött socker tillsammans med hvitorna af 3 ägg, häll öfver pajen, när den är färdig och bryn.

Accia 13. Die a Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Albuquerque, New Mexico.

Citronmunkar.

Koka 2 koppar mjölk, afred den med 2 skedar mjöl, blanda tillsammans gulorna af fyra ägg, 1 kopp socker, små bitar smör, litet salt, saften och det rifna skalet af små citroner, häll denna blandning till den kokande mjölken och rör oafbrutet tills den är väl kokt. Belägg bakelseformar med tunnkaflad deg och fyll dem med blandningen; baka 20 minuter, eller tills munkarne antaga en mörkbrun färg. Vispa ägghvitorna styfva, tillsätt en half kopp finstött socker, bred öfver munkarne och sätt dem tillbaka i ugnen att brynas; när de kallnat tillsätt gelé.

Helen III. Staples Biträdande medlem af den gvinliga styrelsen vid verldsut ställningen.
Hanover, Maine.

Hackkött.

Ett stycke kött, vägande omkring 4 pounds, utan fett och ben, kokas mört och finhackas; ett och ett halft lbs. talg finhackad. Till 4 skålar kokhett kött tages en skål talg, till dessa 5 skålar tillsättas 12 eller 14 skålar kokade äpplen; derpå 8 lbs. russin, tvättade, hackade och befriade från kärnor, 4 lbs. korinter, 4 matskedar kryddnejlikor, 6 matskedar kryddpeppar, fyra lbs. "C" socker. Packas i krukor, öfvergjutes med sås från inlagda persikor eller konjak efter smak.

Från Mrs ————, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Little Falls, Minnesota.

Två lbs. oxkött, ett halft lb. talg, ett halft lb. smör, 5 lbs. äpplen, 2 lbs. russin, 2 lbs. russin utan kärnor, ett halft lb. citron, 3 matskedar kanel, 2 matskedar muskottblomma, 2 matskedar kryddpeppar, 1 muskott, 3 lbs. pudersocker, en half gallon söt eider. Hacka väl köttet, äpplena, talgen och eitronerna och blanda dem väl, sätt dem på ugnen och låt koka tills äpplena äro färdiga; blandningen får en finare smak, om en half kopp konjak tillsättes efter afsvalningen.

Laura P. Coleman En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Buena Vista, Colorado.

Hackadt kött till paj.

Skär och hacka först 2 lbs. oxtalg — om litet mjöl strös i då och då blir talgen lättare att hacka och bildar inga klumpar —, koka den väl men vid sakta eld, 2 lbs. mager rundbiff, finhackad (blanda ingredienserna så fort de äro färdiga), skär 2 lbs. russin utan kärnor i små bitar, tvätta och rensa 2 lbs. korinter, ett halft lb. citron, 2 lbs. äpplen — (dessa vägas sedan de äro skalade och rensade), en matsked salt, en tésked stött kanel, en rifven muskott, en saltspade kryddpeppar, hälften så mycket kryddnejlikor, ett halft oz. mandelextrakt, en pt. konjak, en pt. cider. Kan förvaras vintern öfver på en kall plats. Är den för torr, tillsätt mera cider.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Surrogat för hackadt kött.

En tekopp sockersirup, en dito brödsmulor eller crackers, ½ dito socker, ½ dito ättika, ½ dito smör, ½ dito russin, en dito kanel, en dito kryddnejlikor. Utmärkt god.

ms. It Hansell

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Brookville, Indiana.

Hackadt kött.

Tag tre lbs. kokt och finhackad oxtunga, 4 lbs. oxtalg, knådad, 4 lbs. pudersocker, 4 lbs. russin utan kärnor, 4 lbs. äpplen, finhackade, 1 lb. citron, skuren i tunna skifvor; muskott, kanel och kryddnejlikor, en matsked af hvardera; 2 muskottnötter; fukta väl med vin och konjak. Hålles fuktigt.

6.4 Thomson En af de ledande damerna vid verlds-utställningen.
Mount Savage, Md.

Surrogat för hackadt kött.

Fyra krossade crackers, ½ kopp kallt vatten, 1 kopp sockersirup, ½ dito socker, ½ dito ättika, 1 ägg, 1 kopp russin, kryddor.

Surrogat för hackadt kött.

Mrs. J. A. Hord, Battle Creek, Michigan.

Tag en kopp socker, en dito sockersirup, en dito russin, en dito korinter, en dito ättika, en dito vatten, en rifven muskott, en tesked kryddnejlikor, en matsked kanel, ett stycke smör, stort som ett ägg, en kopp krossade crackers. Värm på ugnen innan det lägges i formarne. Räcker till sex pajer.

Chokladpaj.

Belägg pajformarne med tjock deg, vispa 10 ägg-gulor tillsammans med ½ kopp socker, litet smör och 1 tékopp mjölk; rör i så mycket choklad att blandningen får en hög färg; sätt arom med vanilj. Gör maräng af ägghvitorna och bryn lätt.

Mrs. B. M. Barnwell.

Chokladvaj.

Tre ägg, en kopp mjölk, en matsked mjöl, 3 matskedar rifven choklad, en liten kopp socker. Bakas som äggkaka.

Mrs. God Lovenzo Lewelling! Topeka, Kansas.

Apelsinpai.

Tag saften af 2 stora apelsiner och skalet af en, rifvet; rör tillsammans en stor kopp socker och en rågad matsked mjöl; tillsätt gulorna af 3 ägg, vål vispade, 2 matskedar smält smör. Behåll hvitorna till kandering. Häll detta i en pajform belagd med tunn deg och baka i medelvarm ugn. När den ser ut som en vacker gräddkaka, bred öfver de vispade ägghvitorna, blandade med 2 matskedar finstött socker. Bred öfver jemntjockt och sätt den i ugnen tills den blir lätt brynt.

Alice J. Whalen. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Ogden, Utah.

Apelsinpaj.

Tag $1\frac{1}{2}$ lb socker, $\frac{1}{4}$ lb smör, 6 ägg, vispade för sig, samt saften och de rifna skalen af två apelsiner, derpå apelsinerna och sist ägghvitorna, slagna till ett hårdt skum. Baka i porös pastejdeg. — Endast underskorpa.

Middle Wilmington, North Carolina.

Jeff Davis-paj.

Fyra ägg, 2 koppar ljust pudersocker, en kopp grådde, ½ dito smält smör, en matsked mjöl; krydda med citron och muskott; bakas i bottenskorpor. Räcker till 2 pajer.

Mrs I.M. Foster Muscow, Idaho.

Dadelpaj.

Tag kärnorna ur ett lb dadlar och koka dem sakta i tillräckligt vatten, pressa dem genom ett durkslag, tillsätt en matsked socker, ½ tesked kanel, ¼ dito ingefära, ¼ dito salt, 3 vispade ägg, en öfverfull pt. god mjölk. Belägg 2 djupa pajformar med pajdeg och fyll dem med blandningen; baka vid sakta eld tills pajen är färdig; när den kallnat bestryk den med vispad grädde; om grädde ej finnes till hands, lägg 4 ägg-gulor på pajerna, vispa hvitorna till maräng, sockra och sätt arom, täck öfver pajerna och sätt dem i en varm ugn tills de antagit en vacker brun färg.

Kato M. Gage. Battle Creek, Michigan.



MRS. WM. H. FELTON, Lady Manager World's Fair, Cartersville, Georgia.



Tomatpaj.

Skär en burk tomater fint, rör i 2 vispade ägg. 1 sked smör, 1 kopp mjölk, 1 dito brödsmulor, salt och litet socker. Baka.

Mrs. B. M. Harriwell. Sewance, Tennessee

Potatispaj.

Koka upp 1 pt. mjölk och rör i en half kopp rifven rå potatis. När den kallnat tillsätt 2 väl vispade ägg, socker och muskott efter smak. Bakas med en skorpa.

Potatispaj.

Koka 2 lbs. potatis, sila dem varma genom ett durkslag, tillsätt ½ lb smör, gulorna af 8 ägg och hvitorna af 4 jemte en pt. mjölk, ½ lb socker och litet rifven muskott. Vispa samman smör, socker och potatis och tillsätt de andra ingredienserna. Hvitorna och gulorna vispas hvar för sig och tillsättas sist. Bakas med underskorpa.

Mrs. Bor- Fley probleto Dover, Delaware Guldpaj.

Rif skalet af en citron, kläm ut saften och rör om den i en skål—se väl efter, det alla kärnorna äro borta—tillsätt 1 kopp socker och 1 dito nysilad mjölk, 1 tesked pulveriserad stärkelse och 3 väl vispade ägg-gulor; häll denna blandning i en god skorpa och baka vid sakta eld. Slå ägghvitorna till ett styft skum, som bredes öfver pajen när den är färdig; sättes i ugnen tills marängen är fast, ej brun.

Mrs- Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Silfverpaj.

Skala och rif en stor hvitpotatis i en djup form och tillsätt saften och det rifna skalet af en citron, en vispad ägghvita, en tekopp hvitt socker, en dito kallt vatten; häll detta på en underskorpa och baka; när det är färdigt haf i beredskap 3 vispade ägghvitor, en half tekopp finstött socker och några droppar rosenvatten; häll detta öfver pajen och sätt den tillbaka i ugnen tills kanderingen är färdig.

Mrs-Etta Aldrich. Battle Creek, Michigan.

Kakaopaj.

Täck en pajform med tjock deg, lägg derpå ett lager af rifven eller torkad kakaonöt, några små bitar smör och täck alltsammans med finstött socker; lägg lager efter lager, tills formen är full, tillsätt då en kaffekopp kallt vatten jemte en tesked citronextrakt, baka tills skorpan är färdig. När pajen är färdig, belägges den med en kandering af en vispad ägghvita och 2 matskedar finstött socker. Bryn den sakta i sval ugn.

Mary Young Halker. Des Moines, Iowa.

Kakaopaj.

Tag en kopp kakaonöt och två dito söt mjölk,; låt det stå 12 timmar. Tillsätt sedan en matsked skiradt smör, en nypa salt, 1 kopp socker, 2 ägg och gulorna af 2 ägg. Vispa det väl och koka det vid sakta eld i en bleckform, tills det kokar upp. Häll då blandningen i pajformar, belagda med deg och baka 15 minuter. Slå hvitorna af de 2 äggen till ett styft skum jemte 2 matskedar finstött socker. Bred öfver pajen och sätt i ugnen 5 minuter för att få en vacker brun färg. Delikat.

Kakaopaj.

Lägg en kopp torr kakaonöt i en pt. mjölk, tills den blir genomblött. Tillsätt två matskedar majsstärkelse, 1 kopp socker, 3 ägg, 2 små smörbitar och litet rifvet citronskal.

Tårtpaj utan lock.

Belägg en pajform med pastejdeg. Fyll den med något slags inlagd eller preserverad frukt. Skär smala remsor af degen och lägg öfver pajen kors och tvärs, med en tums mellanrum. — F. Holmden, Battle Greek, Michigan.

Hallontårta med grädde.

Kafla pastejdeg mycket tunn och lägg den i en form. Lägg i sockrade hallon, täck öfver med tunnkaflad pastejdeg och baka. Uppvärm sedan en half pt. grädde, tillsätt 2 väl vispade agg-gulor och litet socker. Öppna tårtan, lägg i blandningen och sätt den tillbaka i ugnen för några minuter. Sikta socker ofvanpå.

Banburytårta.

Arbeta ett halft lb. smör till kräm. Tillsätt ett halft lb. socker, ett halft lb. korinter, eitron och eitronskal, ¼ tesked krydd-

peppar, lika mycket kanel och ingefära. Tag ett stycke pastejdeg, en fjerdedels tum tjock och tre tum i fyrkant och lägg en stor sked af ofvanstående fyllning i midten. Foga ihop de motstående hörnen och pressa kanterna tätt tillsammans. Baka med den hopfogade sidan nedåt i het ugn. Strö hvitt socker öfver före bakningen. Man kan göra ett förråd af fyllningen på en gång, emedan den tager ganska lång tid.

Washingtonpaj.

Rif \(\frac{3}{4} \) lb. torra kakor eller t\(\text{ebrön}. \) Tills\(\text{att 2 oz. socker, ett } \) etc. sm\(\text{att sm\(\text{or}, 1 \) \) \(\text{agg, en matsked sockersirup, en half t\(\text{esked hvardera af muskott, kanel och kryddnejlikor, samt litet citronessens. Tills\(\text{att nog vatten till en tunn smet. Bel\(\text{agg n\(\text{agra formar med pajdeg, h\(\text{all } 1 \) i blandningen och baka i medelvarm ugn. N\(\text{ar de \(\text{aro f\(\text{ardiga och \(\text{annu varma, bet\(\text{ack dem med en glasyr, ungef\(\text{ar s\(\text{at tjock som vanlig kandering.} \)

Äppel-ostkaka.

Koka ¼ lb. äpplen och pressa dem genom en sikt. Tillsätt ett halft lb. smör, ett halft lb. socker, 8 ägg-gulor och 4 ägghvitor, saften och det rifna skalet af en citron. Bakas i formar belagda med deg.

Citron-ostkakor.

Lägg i en panna ett lb. hvitt socker, ½ lb. smör, 4 eller 5 ägg 2 rifna citronskal jemte saften. Låt det koka på ugnen, tills alltsammans är upplöst och tjockt som en näring. Låt kallna. Belägg pajformar med deg, fyll dem med ofvannämda blandning och baka.

Paj af "squash."

En full kopp squash, som siktats genom ett durkslag; tillsätt en pint mjölk och 3 ägg, sockra efter smak. Lägg i en pajform och baka på samma sätt som äggpaj. Tag 1 kopp grädde och vispa den styf, tillsätt en matsked pulveriseradt socker, häll öfver grädden, när pajen är färdig.

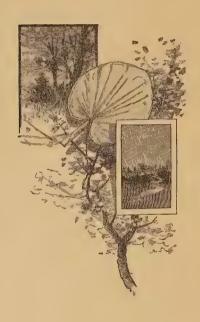
Mas Regua. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Piedmont, California.

Falska riddare.

Kafia pastejdeg å tum tjock. Skär den i runda bitar, stora som ett téfat och lägg en tésked af något slags sylt eller preserver i midten. Vik sedan ihop degen, så att den bildar en fyrkantig eller trekantig paj, och lägg den med den vikna sidan nedåt på en plåt, beströdd med mjöl. Fukta öfversidan något litet och sikta granulerat socker ofvanpå. Baka vid god, jemn eld. De bli 2 bli 3 tum höga, när de äro färdiga, och ihåliga.

Paj af "squash."

Kok "the squash," tag bort kärnorna, och krossa den. Tag en half pint häraf, tre väl vispade ägg, en kopp socker, en matsked smör, en tésked ingefära, lika mycket kanel, två koppar mjölk och litet salt. Räcker till tre pajer.



Gräddkakor och krämer.

Å man skall göra gräddkakor är det alltid bäst att koka dem i ett kärl, satt i en gryta kokande vatten, och röra oafbrutet tills de äro färdiga. Tillsätt ej arom förrän de äro nästan eller fullkomligt färdiga. För bakade gräddkakor användes alltid temligen sakta ugn. Om ugnen är för varm eller kakan får stå inne för länge vill den gerna öfvergå till vassle. Vid beredandet af krämer, upplös husblåsen eller gelatinen i kallt vatten i minst 1 timme, tillsätt sedan litet varmt vatten, rör om och sätt på bakre sidan af ugnen. Tillsätt ej husblås eller gelatin förrän såväl detta som kakan fullkomligt kallnat. Gräddkakor och krämer fordra sträng uppmärksamhet, men de äro utmärkt goda, då de äro väl gjorda.

Rysk Charlotte.

En pt. grädde, ¼ ask gelatin, upplöst i helt litet kallt vatten, tillsätt sedermera litet varmt vatten och ¾ kopp socker. Vispa grädden styf och tillsätt arom.

Mrs. Daniel Stall. En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Dover, New Hampshire.

Rysk Charlotte.

En qt. söt grädde, 1 ask gelatin, 4 ägg, en kopp mjölk, vanilj, sherry; upplös nästan en hel ask gelatin i litet vatten; sedan den stått i vatten en timme, häll i en tekopp varm mjölk och rör tills den är fullkomligt smält, sockra grädden och sätt arom med vin och vanilj; blanda socker och essens med äggen och gelatinen innan de tillsättas. Vispa upp och skumma af grädden tills allt har skummat sig, vispa då upp 4 ägghvitor och rör dem lätt i grädden, till sist rör lätt i den upplösta gelatinen, sedan den

först svalnat; fortsätt att röra tills det hela börjar att tjockna, häll det då försigtigt i formen skedvis. Formen måste beläggas med ljus svampkakdeg, som bestrukits på yttersidan med litet ägghvita för att få den att fastna, och sättes att kallna en half timme.

Third finning have, Cha

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston,South Carolina.

Rysk Charlotte.

Till 1 pt. grädde tillsätt ½ burk gelatin, ½ tekopp kallt vatten, 1 tekopp kokande vatten. Sockra grädden och sätt arom efter smak. Upplös gelatin genom att låta den stå i kallt vatten 10 minuter, häll den sedan på kokande vatten och låt den koka upp. När grädden är vispad, tillsätt gelatinen sedan den svalnat och rör hela tiden. Den stelnar fortare om skålen med krämet sättes i en panna kallt vatten. Utmärkt god och mycket lätt att göra.

Ann g. N. Lee

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Aberdeen, Mississippi

Äppelkräm.

Tag 3 temligen stora äpplen, koka dem tills de spricka sönder, pressa dem genom en sikt; när de kallnat tillsätt hvitorna af 3 ägg och 1 kopp socker; vispa tills de äro alldeles hvita — detta tager god tid. Serveras med vispad grädde.

Aus John M. Hone vid verldsutställningen.
Jackson, Mississipp.

Rysk Charlotte med mandlar.

En pt. grädde, tjock nog att vispas, ½ tésked socker, en half tékopp skalade mandlar, ¾ tésked vanilj, — mera, om den ej är stark — och en nybakt svampkaka, bakt på en tunn plåt, eller ett och ett halft dussin färska fingerkakor. Vispa grädden styf, tillsätt socker och vanilj. Belägg en qvartform med kakorna, fyll den till hälften med grädden och lägg ett jemnt lager mandlar; tillsätt resten af grädden och resten af mandlarne.

Låt den svalna i isskåpet och servera den skuren i skifvor som vanligt bröd. Man är mera säker om att lyckas, om man tillsätter en tésked gelatin upplöst i 4 matskedar kallt vatten under en timme. Ställ den på en plats der den kan hållas måttligt varm och tillsätt den till krämet före vispningen.

Kato M. Gage. Battle Creek, Michigan.

Souffle.

Lägg tillräckligt med sylt (persiko- eller annat) för att skyla bottnen på en puddingform, så ett lager af kaka, ett lager af gelé, ett annat lager af kaka. Gör en kaka af 5 ägg till en gt. mjölk, men utelemna hvitorna af 4 ägg; tillsätt 2 matskedar socker, en matsked majsstärkelse, en tesked vaniljextrakt; häll blandningen öfver kakan, så snart den kallnat; vispa hvitorna, tillsätt en kopp socker och citronextrakt, häll öfver puddingen med en sked, och bryn i ugnen. Ätes kall till dessert.

Mis J. Mentgomen Smith

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

Rysk Charlotte.

Upplös genom kokning en half burk gelatin i en half tekopp söt mjölk, vispa hvitorna af 4 ägg och tillsätt en kopp finstött socker, blanda 1 qt. tjock grädde med vin och vispa den till ett styft skum, vispa sedan äggen ibland, tillsätt gelatin och sätt Butha Fishback Wheless Dotter till Guvernör Fishback. på is.

Delikat dessert.

En pint smultron, en half kopp gelatin, en half pt. grädde, en fjerdedels kopp varmt vatten; rensa smultronen och tvätta dem i ett durkslag med varmt vatten, krossa dem och tillsätt sockret, låt dem stå en half timme, lägg gelatinen i vatten, vispa grädden till ett skum, sila smultronen och sockret genom en grof sil, tillsätt gelatinen; lägg i isvatten, i en tennskål; rör tills det tjocknar, tillsätt då grädden; sätt den afsides i en form, tills den hårdnat och servera den med vispad grädde.

Mrs. Sor H. 76. Markham Sacramento, California.

Sjömanskaka.

Åtta ägg, hvitorna och gulorna vispade hvar för sig, 1 kopp smör, ½ d:o tjock grädde; sedan gulorna vispats väl, lägg i smör och grädde och tillsätt socker tills blandningen blir temligen söt. Sätt arom med citron. När hvitorna äro tillräckligt vispade, rör i hvitt socker och lägg öfver kakan, sedan den stekts en gång; låt den sedan stå och brynas 5 minuter.

Mrs Gov. Tillman

En half burk gelatin upplöst i en half pt. kallt vatten, tillsätt en half pt. kokande vatten, 2 koppar socker, blandade med citron eller vanilj; när detta kallnat, tillsätt 4 väl vispade ägghvitor, och vispa tills blandningen är tjock som vispad grädde. Häll blandningen i små koppar, och hvälf ut dem, så snart de svalnat. Ätes med kokt gräddkaka eller ett glas vinbärsgelé.

Mus. Unga A. Pullards En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Butte City, Montana.

Spankst kräm.

En half burk gelatin, en qt. mjölk — knapp —, 6 ägg, en kopp sherry, en half dito socker, en tésked vanilj. Värm upp mjölken, och upplös gelatinen deri; när den är väl upplöst, tillsätt ägg-gulorna, sockret och vaniljen, vispade tillsammans; koka i en dubbelkokare omkring fem minuter och häll öfver ägghvitorna, som vispats till ett styft skum, rör lätt, och häll i särskilda formar, sedan vin tillsatts. Serveras kallt med vispad grädde och svampkaka.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. New York City.

Holländskt kräm.

En kopp tapioka lägges i vatten öfver natten, häll kokande vatten deröfver på morgonen och låt det koka sakta tills det blir hvitt som stärkelse, tillsätt en half burk rifven ananas, saften af två citroner, två kaffekoppar socker; straxt innan det flyttas från elden, rör i 2 vispade ägghvitor. Om man ej tycker om ananas, kan man använda smultron eller röda hallon i stället.

Bajerskt kräm.

Kalamazoo, Michigan

Vispa 1 pt. grädde till ett styft skum och lägg detta i en sikt. Koka en annan pint grädde eller tjöck mjölk, jemte en vaniljböna och 2 matskedar socker, tills den är väl kryddad; tag den då af elden och tillsätt en half burk gelatin, som legat i en half kopp vatten under en timme på en varm plats nära ugnen; när den fått sakta svalna, rör i 4 väl vispade ägg-gulor. När den blifvit temligen kall och börjar tjockna, rör om den några minuter utan uppehåll, tills den blir ganska tunn, rör då sakta i den vispade grädden, tills allt är väl blandadt. Häll krämet i en eller flera formar, som sättas på is eller på någon annan kall plats.

Hallie Voney Hundley. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Mooresville, Alabama.

Kaffe-blancmanger.

Tag ¼ burk gelatin i en kopp kallt vatten, låt den stå en half timme att svälla, ihäll sedan en kopp starkt, kokande kaffe. Rör väl om och tillsätt två vispade ägg jemte två matskedar socker. Vispa väl. Ätes med grädde och socker.

Mes Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Choklad-blancmanger.

Rif 3 stora matskedar choklad i 1 qt. mjölk och låt det koka omkring 5 minuter; haf i beredskap 6 matskedar majsstärkelse, sockra ymnigt och låt koka 10 minuter. Lägg den i en form och servera den kall med grädde. —— Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Walhalla, South Carolina.

Gräddkaka med sötpotatis.

Tag ett och ett halft lb. sötpotatis, ångkokt eller kokt, tillsätt 6 ozs. smör, ¾ lb. socker, 4 ägg — sätt undan 2 hvitor — en

half rifven muskott, ett vinglas konjak eller vin. Andvänd ägghvitorna jemte en half kopp socker och en half sked vanilj till maräng. Baka på pajtallrikar med en skorpa i medelvarm ugn.

Ins PH. Hallenbeck Vinona, Minnesota.

Frusen gräddkaka.

En qt. nysilad mjölk, 2 ägg, 1¼ kopp socker, 2 matskedar majsstärkelse; sockret kokas i mjölken, och majsstärkelsen blandas först med litet mjölk och blandas sedan med den öfriga mjölken. Vispa äggen först hvar för sig och sedan tillsammans; häll derpå den kokande blandningen öfver dem och vispa. Är sedan färdig att frysas.

Mrs. Son- Reynolds Dover, Delaware.

Schersminer.

Skär af ändarna på apelsinerna, tag bort kärnorna utan att skada skalet. Fyll skalet med Rysk Charlotte, vin-eller citrongelé. Sätt den i en gryta isvatten, tills de äro färdiga att servera. Dessa blifva mycket välsmakande.

Mis A. R. Delany En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Juneau, Alaska.

Apelsinsouffle med gräddkaka.

Tre pints mjölk, 5 ägg, — gulorna och hvitorna för sig —, samt några skifvor gammalt bröd. Lägg kakan på bottnen af ett djupt fat; skala och skär i skifvor 3 eller 4 apelsiner och lägg dem ofvanpå; sätt nu mjölken på elden, men sätt undan en del deraf, och rör deri en dessertsked majsstärkelse; tillsätt de vispade ägg-gulorna och å kopp socker; när detta är väl blandadt tillsätt då den varma mjölken och låt alltsammans koka upp; rör deri för att förekomma vidbränning; häll sedan öfver de skurna apelsinerna och kakan. Slå ägghvitorna till ett styft skum, tillsätt en half kopp finstött socker och en tésked apelsineller bittermandelextrakt. Lägg detta ofvanpå den färdiga kakan, som serveras kall.

Soufflén beredes på samma vis och bakas i koppar. Tag ut från ugnen, kandera och servera i kopparne.

Herlinder M. Himlington Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen.
Saratoga, Wyoming.

Apelsin-charlotte.

En tredjedels burk gelatin, väl upplöst i en tredjedels kopp kallt vatten. Häll öfver en half kopp kokande vatten och tillsätt en dito socker och saften af en citron. Sila och tillsätt sedan en kopp apelsinsaft och kött; när det kallnar och börjar stelna, vispa det lätt; tillsätt derpå de vispade hvitorna af 3 ägg och vispa alltsammans styft; belägg en form med fingerkakor eller apelsinbitar och häll blandningen öfver. Tillagas dagen innan den skall serveras; vid serveringen hälles grädde rundt omkring.

M. B. F. Last.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Lancaster, New Hampshire.

Gräddkaka.

En pt. mjölk, en half kopp socker, en half dito smör, 1 matsked majsstärkelse, 2 ägg, arom; baka i lager med gräddkakan emellan.

Modellan: Chicago, III.

Gräddkaka med nötter.

Fyra koppar mjölk, gulorna af 4 ägg, en half burk gelatin, 6 matskedar socker, en half tesked vanilj eller rose, en half kopp finhackad mandel. Lägg gelatinen i en kopp mjölk under en timme; koka upp återstoden af mjölken och tillsätt gelatinen; när detta kallnat, tillsätt de vispade gulorna och sockret, sätt på ugnen och rör tills det blir temligen tjockt, låt det stå tills den nästan kallnat, tillsätt nötter och arom och häll i formar.

Mrs. E. A. Stone

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Evanston, Wyoming.

Flytande ön.

Gör en gräddkaka af 6 ägg-gulor, en qt. mjölk, en liten nypa salt, socker efter smak; vispa gulorna, innan de blandas med mjölken; lägg kakan på en stor kastrull, sätt i ugnen och rör oafbrutet, tills den kokar; tag sedan ut den, sätt arom med citron, och lägg upp den på ett stort fat, bestryk den medan den är varm helt löst med de vispade hvitorna och rif litet bitsocker ofvanpå. Sätt fatet i en panna med isvatten och servera den kall. — Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Flytande ön No. 1.

En qt. vatten, saft och kött af 2 citroner, en kaffekopp socker. När detta kokar, tillsätt 4 matskedar majsstärkelse. Koka 15 minuter, rör oafbrutet. När blandningen kallnat häll den öfver fem apelsiner, skalade och skurna i skifvor. Bestryk ytan med 3 ägghvitor, vispade och sockrade. Tillsätt några droppar citron- eller vaniljextrakt.

Mrs. Gov. Burner Providence, Rhode Island.

Flytande ön No. 2.

Hälften af en 2 ozs. burk gelatin i en half kopp kallt vatten under en half timme; tillsätt sedan en pt. kokande vatten; när detta är ljumt, tillsätt hvitorna af 2 vispade ägg, en half kopp socker och saften af 2 citroner; vispa väl under 10 minuter och häll sedan i en form; när den stelnat häll den på ett dessertfat och servera med ett kräm, gjordt af tre ägg-gulor, en half kopp socker och en pt. mjölk. Koka tills den tjocknar.

M.B. F. Last. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Lancaster, New Hampshire.

Flytande ön No. 3.

Lägg en paket gelatin i 3 pts. vatten under en half timme: tillsätt derpå 2½ kopp hvitt socker, låt det koka upp, vispa fem ägghvitor till ett styft skum, tillsätt saften och det rifna skalet af 3 citroner, häll de båda blandningarne tillsammans i en form: när de svalnat häll dem öfver en gräddkaka, gjord af fem ägggulor, 3 pts. mjölk och en matsked majsstärkelse. Sockra efter smak.

Apelsinfloat. En utmräkt god dessert.

Krossa en pt. väl mogna rödhallon eller röda vinbär jemte 1 kopp hvitt socker, pressa dem genom en sikt för att bli af med kärnorna, vispa 5 ägghvitor mycket styfva, tillsätt så småningom 1 liten kopp finstött socker, och vispa tills blandningen är styf nog att bilda taggar, afkyl den på is under 2 timmar; slå ½ pt. mycket kall mjölk på ett glasfat och häll i blandningen matskedvis. Servera med grädde på särskilda glasfat. En prydnad för bordet.

Citronfjun.

Sockra en pint mjölk och krydda med vanilj, slå sju ägggulor till ett styft skum, värm upp mjölken, och när den kokar, tag en matsked af de vispade hvitorna och häll försigtigt i mjölken; vänd den om en gång, tag upp den med en sked eller skumslef och lägg den i en sikt att rinna af; fortsätt härmed, tills alla äggen äro använda; sila nu mjölken och gör en tjock gräddkaka; sju ägg-gulor åtgå härtill. Lägg bitarne af ägghvitorna på kakan, när den kallnat, och servera.

Gräddkaka med äpplen.

Skala och skär i skifvor ½ dussin sura äpplen, koka dem tills de bli mjuka, pressa dem genom ett durkslag, tillsätt ett rifvet citronskal och en kopp socker. Rör väl och låt det svalna; vispa väl 4 ägg och tillsätt en pt. söt mjölk. Rör denna blandning och äpplena tillsammans och baka i en puddingform eller i koppar under en half timme. Serveras kall.

Gräddkaka med sagogryn.

Koka 4 matskedar sagogryn i 1 kopp vatten, tills de äro klara. Rör dem sedan i 1 qt. mjölk och låt dem koka. Vispa upp 5 ägg jemte 1 kopp socker och litet smör, och blanda detta med mjölken och sagogrynen. Häll alltsammans i ett bleckkärl, som sättes i en gryta kokande vatten; rör väl tills det tjocknar. Sätt litet arom med vanilj, straxt innan det tages från elden.

Gräddkaka med choklad.

Gör en gräddkaka af 1 pt. söt mjölk, 1 helt ägg och gulorna af 3, samt 1½ oz. preparerad choklad, upplöst i ½ kopp varm mjölk. Låt det koka upp och svalna, rör sedan i ½ kopp ljusbrunt socker och litet vaniljessens. Rör väl om, häll i en djup puddingform, lägg öfver ägghvitorna, vispade till ett styft

skum jemte 2 matskedar finstött socker. Sätt kakan i ugnen, tills den blir gulbrun. Servera den kall.

Gräddkaka med citron.

Vispa väl gulorna af 8 ägg. Tillsätt en pt. kokande vatten, saften och det rifna skalet af 2 citroner. Sockra efter smak. Rör om på ugnen, tills det är tjockt nog, tillsätt sedan arom, koka en minut och häll i koppar. Servera kakan kall.

Gräddkaka med mandlar.

Rif två färska citroner, tillsätt 2 ozs. bitsocker, litet kanel och en pt. mjölk. Koka detta sakta på ugnen under 15 minuter. Rör sedan tills det svalnar och tillsätt gulorna af 4 väl vispade ägg. Låt det återigen sakta koka, tills det blir ett tjockt äggkräm, och tillsätt mandelextrakt, när det svalnat.

Gräddkaka med citron.

Upplös å oz. husblås i en gill vatten. Sila, rif skalet af en citron och krama ur saften af 3. Sockra efter smak, tillsätt 1 pt. söt grädde och vispa väl, tills det blir styft, häll då i husblåsen och rör väl. Häll det i en form när det börjar stelna. Om så önskas, kan den tagas upp inom en timme.

Hallonkaka.

Vispa 1 pt. tjock grädde styf. Tillsätt $\frac{1}{2}$ lb. hallongelé eller sylt; som har pressats genom en sikt, saften af en citron, $\frac{1}{4}$ lb. socker. Häll detta öfver ett oz. husblås som förut upplösts i en gill mjölk eller vatten och fått svalna. Rör om tills det blir väl blandadt och häll det i en form

Fruktkräm.

Vispa en pt. grädde styf och tillsätt ¼ lb. socker. Lägg på ett glasfat ett lager grädde och ett lager af något slags god, mogen frukt, så ett annat lager grädde o. s. v. tills fatet är fullt. Öfversta lagret bör bestå af grädde.

Nejlikefärgadt kräm.

Blanda en pt. grädde med $\frac{1}{2}$ pt. hallon- eller vingelé och vispa tills den blir styf. Serveras på glasfat.

Kejsarkräm.

Häll saften af 3 stora apelsiner eller 2 citroner jemte tillräckligt med socker i en fruktskål af glas. Koka upp en pt. tjock grädde, sockra den något, rör tills den blir spenvarm, tillsätt en tesked pomeransvntten och häll saften sakta i fruktskålen. Härigenom koagulerar krämet och får utseendet af en honungskaka.

Spansk grädde.

Upplös 1 oz. gelatin i en pt. söt mjölk, koka upp den, tillsätt 4 ägg-gulor, vispade jemte 1 kopp hvitt socker, sätt öfver elden och rör om, till blandningen tjocknar. Vispa hvitorna af de 4 äggen jemte 2 matskedar finstött socker till ett styft skum, sätt arom med vanilj, rör i kakan, sätt i en form att svalna. Servera med grädde och socker.

Fruktkräm.

Lägg 1 oz. gelatin i en half pt. kallt vatten, tills den är upplöst, lägg den i ett stort tennkärl, som sättes i en gryta med kokande vatten. Tillsätt en kopp af fruktsaften och en dito socker; rör i under kokningen. Tag af blandningen från elden under 5 minuter, tillsätt en pt. kall söt grädde, fukta formen med kallt vatten och sila blandningen deri. Sätt den på is tills den är fullkomligt kall, hvälf sedan ur den och servera med grädde och socker.

Tapiokakräm.

Upplös väl 3 matskedar tapioka, tillsätt sedan 3 ägg-gulor, väl vispade tillsammans med en half kopp socker. Koka 3 pts. mjölk, sätt den att svalna och rör sedan i tapiokan med något slags arom efter behag. Vispa väl tillsammans, slå ägghvitorna till ett hårdt skum, koka 15 minuter, häll i formar. Sätt på kall plats, tills färdig att serveras, hvälf upp, servera med grädde och socker, eller med någon fruktsås, om sådan föredrages.

Arrowrat-blancmanger.

Värm en qt. söt mjölk och socker efter smak. Upplös sedan ett fjerdedels lb. arrowrot och sätt till mjölken. Koka några minuter; rör hela tiden. Sätt arom efter smak. Häll dem i en skål eller form och sätt den på en kall plats. Utmärkt god för sjuka personer,

Sammetskräm.

Upplös en paket gelatin i en pt. vatten, sockra, sätt arom och vispa en qt. eller 3 pts. tjock söt grädde; lägg den upplösta gelatinen i grädden och sätt den på en sval`plats att stelna. Servera med väl vispad grädde, sockrad och tillsatt med arom.

Mrs. James F. Lagle - En af de ledande damern vid verldsutställningen.
Little Rock, Arkansas.

Bananer i grädde.

Gör med kokande vatten 1 qt. stark lemonad, men använd endast saften af citronerna; lägg en half burk gelatin i en liten kopp kallt vatten under en timme, rör den i den kokande lemonaden och ställ den på en plats, der den svalnar men ej hårdnar, skär tre bananer midt itu på längden och lägg dem i en form, fuktad med kallt vatten, lägg öfver hälften af gelét och sätt formen på is tills gelét stelnat, skär då itu 3 till och lägg i återstoden af gelét. Servera med grädde eller mjuk gräddkaka.

Mus. Unju U. Mullards En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Butte City, Montana.

Bajerskt ananaskräm.

En pt. inlagda ananas, en liten tékopp socker, 1 pt. grädde, en half paket gelatin, en half kopp kallt vatten. Lägg gelatinen 2 timmar i vatten, hacka ananasen fint och beströ den med socker. Låt den koka sakta i 20 minuter, tillsätt gelatinen och sila omedelbart i en tennskål; pressa så mycket ananas som möjligt genom sikten, vispa tills det börjar tjockna, och tillsätt grädden som förut blifvit vispad till ett skum. När allt är väl blandadt, häll det i en form och sätt det att stelna. Servera med vispad grädde.

Mrs. Jos. S. Donnfrom

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Boise City, Idaho.

Vaniljblancmanger.

Upplös en oz. gelatin i en gill. vatten. Koka en vaniljböna några minuter i en pt. mjölk. Vispa en qt. söt grädde styf







MRS. K. S. G. PAUL, Lady Manager World's Fair, Harrisonburgh, Virginia.



MISS HATTIE T. HUNDLEY. Lady Manager World's Fair, Mooresville, Alabama.

och slå 4 ägghvitor till ett styft skum. Vispa gulorna af äggen jemte 4 ozs. socker. Blanda grädden och vaniljmjölken. Rör försigtigt i ägg-gulorna, derpå hvitorna och gelatinen. Blanda alltsammans väl, häll i en form och ställ på en kall plats.

Italianskt kräm.

Tag en pt. grädde, socker efter smak, rif sedan skalet af en citron och tillsatt detta och saften samt litet sherry till den sockrade grädden. Låt smaken råda härvidlag, då all saften eller hela skalet ej behöfver användas af en stor och saftig citron. Tag en god tredjedel af en burk gelatin och lägg i kallt vatten att svälla. När allt är färdigt, upplös gelatinen i så litet kokande vatten som möjligt och sätt den till grädden. Sila alltsammans i en form. Servera det kallt med bakelse.

Mus Charles H Christian En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

an ar de ledande damerna vid veridsdistanningen. Savannan, Georg.

Persikokräm.

En burk persikor, en tekopp socker, 1 pt. grädde, ½ burk gelatin, ½ kopp kallt vatten. Lägg gelatinen 2 timmar i vattnet, hacka persikorna fint och sätt dem på elden jemte socker, koka dem tills de bli mjuka och pressa dem genom en sikt; vispa grädden mycket väl och rör den bland persikorna sedan de svalnat, tillsätt gelatinen när han är upplöst och sätt alltsammans på en kall plats att hårdna. Servera med vispad grädde.

Mrs Ges M Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georga



Glacer.

Att göra glace utan is.

ÄLL grädden i en bleckkruka, ställ denna kruka i en större, som innehåller en svag lösning af sulphuic acid och vatten, hvari man lagt en handfull glaubersalt. Inom några minuter är grädden så frusen, att den kan begagnas. Om man nytjar äggkräm i stället för grädde, bör mjölken alltid kokas innan äggen röras i, emedan smaken då blir finare och hin drar krämet att surna, om det ej användes genast.

hus PH. & his Daniel of qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Anderson, Txeas.

Glace.

En qvart grädde, kryddad och vispad. När den är delvis frusen, tillsätt hvitorna af 4 väl vispade ägg.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Helena, Montana.

Glace.

En qt. grädde vispad till ett skum, hvitorna af 4 ägg, en half kopp socker, väl vispadt med äggen och en kopp socker väl vispad med grädden.

Mrs. Low H. W. Markham Sacramento, California.

Smultronglace.

Tre pts. mogna smultron krossas och 1 pt. granuleradt socker tillsättes. Låt dem stå 2 eller 3 timmar, pressa dem genom en sikt, tillsätt 1 qt. grädde och frys. Häraf fås 3 qts. — Mrs. ställningen, Little Falls, Minnesota.

Frusen äggtoddy.

Gör äggtoddyn af de färskaste ägg, den bästa och sötaste grädde, det finaste hvita socker samt litet grand gammal Jamaica- och Santa Cruz-rom, blandadt med urskiljning och lägg den i en väl packad frysare under en timme eller så. Det blir en delikat glace hvarmed ingen äggtoddy i flytande form kan jemföras. Den är mycket välsmakande.

En af de ledande verldsutställningen. Charleston, South Carolina.

Ostglace.

Tag 3 gräddostar och blanda väl med 1 qt. grädde, tillsätt 1 matsked vanilj och 10 rågade matskedar socker. Frys den på samma sätt som glace. Om man icke önskar den så tjock, så tag en pint grädde och en pint mjölk i stället för endast grädde.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Apelsinglace.

Saften af 6 apelsiner och det rifna skalet af 3, saften af 2 citroner, 1 pt. socker upplöst i 1 pt. vatten. Frys.

Mrs. T.J. Buttler, En af de ledande da-merna vid verlds-utställningen. Prescott, Arizona.

Blanda tillsammans 1 pt. mjölk, 1 pt. socker, 1 pt. vatten och 1 burk aprikoser eller persikor pressade genom en sikt. Sed an detta är gjort skall det frysas.

Mus. Unga U. Mantaires En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Butte City, Montana.

Apelsinsorbet.

Två lbs. hvitt socker, 2 qts. vatten, saften af 6 apelsiner och 3 citroner. Sila och frys liksom glace.

Mrs. Ahiting S. Clark En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Des Moines, Iowa.

Citronglace.

Tag saften af 10 citroner till hvarje gallon, sila och tillsätt 4 koppar hvitt socker, rör tills sockret är väl upplöst, fyll derpå frysaren till tre fjerdedelar med vatten. Så snart det börjat att frysa, tag bort stafven och häll i 3 lätt vispade ägghvitor, blanda och slå dem väl in i den delvis frusna glacen. Sätt stafven tillbaka och fortsätt frysningen.

Tutti-Frutti-glace.

Gör citronglace enligt ofvanstående recept och när äggena tillsättas, ilägg 1 lb kanderad frnkt, skuren i små stycken.

anna D. Cram.

Ren glace.

Till hvarje qt. ren glace använd 6 ozs. finstött socker. Sätt arom med citron, vanilj eller någon annan essens efter behag. När grädden är färdig att frysas, bryt sönder isen i stycken så stora som valnötter och använd omkring 3 pts. groft salt till 50 bitar is. Packa den rundt frysaren, men försigtigt, så att denna ei hopklämmes. Vrid sakta till en början, tills det börjar att hårdna. Ren grädde fördubblas alltid till qvantiteten då den är frusen. Vispa ej mera än nödvändigt, eller bildas der smörklimpar. När Ni finner att grädden har fördubblats till gvantiteten, tag ut stafven, öppna locket och packa i is och salt. Täck öfver frysaren med en gammal filt eller mattbit, och låt den stå tills glacen har blifvit fullkomligt fast.

Vanlig glace.

Koka 3 qts. mjölk och tillsätt 1½ lb hvitt socker. Upplös 2 matskedar majsstärkelse i litet kall mjölk och tillsätt 8 lätt vispade ägg. Rör detta i den kokta mjölken, och rör deri så länge som behöfs att koka äggen och stärkelsen. Sila och sätt afsides att svalna. När den är fullkomligt kall, tillsätt en qt. söt grädde, sätt arom efter smak och frys. Den söta grädden kan utelemnas, men glacen blir tjockare med densamma, men i så fall kokas 4 qts. mjölk i stället för 3 vid början af tillagningen.

Bisquitglace.

Gräddkaka. — En pt. mjölk, 2 ägg, ½ kopp socker, kokt i en dubbelkokare, tills det börjar tjockna; när det är kallt, tillsätt 1 pt. grädde, en god half kopp socker, rör allt tillsammans, lägg det i frysaren och frys som vanlig glace, när den är delvis frusen tillsätt ¼ lb ej för fint malna makaroner (om makaronerna äro för färska, så sätt dem i ugnen att torkas, och mal dem, när de kallnat), tillsätt makaronerna till den delvis frusna grädden och frys omkring 5 minuter, tillsätt sedan en god half kopp sherry och frys igen. Detta blir en delikat glace.

Ins PH. Hallenbeck Vinona, Minnesota.

Bisquitglace.

Ett lb. socker, $\frac{1}{2}$ kopp vatten, gulorna af 8 ägg, $1\frac{1}{2}$ pint vispad grädde, $\frac{1}{2}$ vaniljböna; koka sockret, vattnet och vaniljbönan tillsammans i 5 minuter, tillsätt sedan ägg-gulorna och vispa liksom en svampkaka tills den kallnar. Blanda den med den vispade grädden, häll den i formar eller gör papperslådor och sätt dem i en frysare med tillräckligt med salt och låt dem stå minst $2\frac{1}{2}$ timme. Servera dem med rifna kastanjer eller någon slags god kaka.

Hici Hong has En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Spokane Falls, Washington.

Bisquitglace.

Stöt 1½ dussin makaroner, som antingen böra vara gamla eller torkade i ugnen, häll litet grädde öfver och låt dem stå tills de äro väl genomfuktade; vispa dem mycket väl, tillsätt en half gallon grädde och frys dem.

Butha Fishback Wheless Dotter till Guvernör Fishback.

Mousse.

En qt. grädde, 1 tékopp socker, sätt arom med en half tékopp vanilj. Packa en 3 qts. form i salt och is. Vispa nu upp grädden till ett skum, strö i sockret, tillsätt arom. Häll denna blandning i formar och ställ den 4 eller 6 timmar på en kall plats att hårdna.

---- Mrs. C. T. Hancock, Dubuque, Iowa.

Citronsorbet.

En matsked gelatin, 1 qt. vatten, 1 pt. socker, saften af 6 citroner; tag en del af vattnet, koka upp det och upplös sedan gelatinen. Sila och frys.

Miss Hongo & Austra En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Citronsorbet.

Saften af 3 eller 4 citroner, 1 pt. socker, 1 glas gelé af vinbär eller vindrufvor, 1 qt. kallt vatten; blanda gelét tillsammans med sockret tills gelét är upplöst, tillsätt då citronsaften och vattnet, rör tills allt är väl upplöst, frys det sedan; när det är till hälften fruset, tillsätt en vispad ägghvita. När det är färdigt, har det ett så gräddaktigt utseende, att det är svårt att tro, det ingen grädde användts.

Jors. V. F. Parson Kalamazoo, Michigan.

Mjölksorbet.

Saften af 4 citroner, det rifna skalet af 1, 1 pt. socker, saften af 2 apelsi ær, 1 qt. vatten, 1 qt. söt mjölk; när detta är halffruset, tillsätt en ägghvita, väl vispad; tillsätt mjölk sist.

Manie J. Faston, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Deadwood, So. Dakota.

Tranbärsglace.

Koka tillsammans $\frac{1}{2}$ pt. vatten och $\frac{1}{2}$ pt. socker 1 minut. Häll deri 1 pt. tranbär. Koka i 15 minuter; håll grytan väl öf-

GLACER.

419

vertäckt. Om några bär skulle vara hela, så krossa dem. och tillsätt vispade ägghvitor, efter en beräkning af 3 hvitor till hvarje qt. saft. Frys den sedan. Tag ett knappt mått socker och tillsätt sedan mera efter smak.

ningen. Dubuque, Iowa.

Ananasglace.

En burk rifven ananas, saften af 3 citroner, 1 qt. kallt vatten, slå i en ägghvita, sockra väl och frys.

Hary of Phalen

Sheboygan, Wisconsin.

Ananassorbet.

Slå kallt vatten öfver 3 matskedar gelatin, så att den täckes deraf; när den mjuknat, upplös den i kokande vatten, så att vätskan utgör 1½ pint.; tillsätt 1½ socker, en nypa salt, saften af en stor citron och en half burk rifven ananas. Frys i en glacefrysare. Delikat.

Celen M. Staple

Biträdande medle m

Ananassorbet.

Två gts. vatten, 1 gt. socker, knappt mått; häll öfver en burk rifven ananassaft, saften och köttet af 3 citroner. När detta börjar att frysa, tillsätt hvitorna af 2 ägg, vispade styfva. Apelsinsorbet göres på samma sätt, med användande af 7 eller 8 apelsiner i stället för ananas.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Guthrie, Oklaho

Guthrie, Oklahoma.

Ananassorbet.

En qvart rifven ananas, två qvarts vatten, sockradt efter smak. Vispa hvitorna af åtta ägg med fyra tékoppar socker, 420

och saften och köttet af 2 citroner. Blanda och frys. Delikat om väl tillagad.

The John M. Stone vid verldsutställningen.
Jackson, Mississippi.

Ananassorbet.

En burk rifven ananas, 4 citroner, rifna och urkramade, $\frac{1}{2}$ gal. vatten, $1\frac{1}{4}$ lbs. hvitt socker. Rör väl i 4 vispade ägghvitor och frys.

Mrs. B. W. Barrivell. Sewance, Tennessee

Mjölksorbet.

En gal. tjock mjölk, $1\frac{1}{2}$ lbs. hvitt socker. Frys tills det börjar tjockna; tillsätt sedan saften af 8 stycken citroner och frys tills det styfnar.

Mrs. B. M. Harrivell, Sewanee, Tennessee.

Smultronglace.

Pressa 1 qt. smultron genom en fin sikt, tillsätt saften af 1 citron och sockra. Blanda massan väl med 2 qts. vanlig glace eller ren grädde och frys.

Körsbärsglace.

Lägg 2 eller 3 lbs. vackra, mogna körsbär att koka i 1 kopp vatten, knäck några af stenarne, så att man får aromen af kärnorna; när körsbären äro väl kokta, pressa dem genom en fin sikt och tillsätt 1 lb socker, blanda med 1 qt. grädde och frys. Litet färg ger ett vackrare utseende åt denna glace.

Chokladglace.

Rif 2 oz. choklad och koka till en mjuk deg i litet mjölk; häll 6 oz. socker till 1 qt. grädde, sätt arom med vanilj; tillsätt choklad-degen och frys.

Kakaonötglace.

Gör en äggkaka af 2 qts. mjölk, $\frac{3}{4}$ lb socker, 6 ägg, sätt arom med det rifna skalet af en citron och tillsätt omkring 4 oz.

GLACER. 421

färsk rifven kakaonöt. När den kallnat bör man sätta den till frysning.

Isvatten med hallon.

Pressa 1 qt. väl mogna hallon genom en sikt, tillsätt saften af 2 citroner, 1 qt. vatten och socker efter smak. Sila genom en sikt, tillsätt 2 vispade ägghvitor och frys. Isvatten med smultron kan göras på samma vis.

Fruktglacer.

Dessa kunna göras af olika slags fruktsylt. Upplös en qt. saft i en qt. kokande vatten, sila genom en sikt och gå till väga alldeles som i ofvanstående recept.

Gräddsorbet.

Lägg gulorna af 6 ägg och en dessertsked pomeransvatten i 2 qts. grädde, låt det koka upp i en öfvertäckt kastrull, sila det, tillsätt 4 lb fint toppsocker och rör om, tills det är upplöst. När sorbeten kallnat, sätt den på is, eller frys den som glace.

Citronsorbet.

Upplös $1\frac{1}{2}$ fb toppsocker i en qt. vatten, tag 9 stora citroner, torka dem rena, skär dem i halfvor, pressa dem så att både saften och en del af essensen kommer ut. Rör i det sockerblandade vattnet, sila och frys på samma sätt som glace.

Mousee.

Tag makaroner och torka dem väl i ugnen, tag litet vispad grädde med tillsatt socker och arom, fyll pappersaskar dermed och strö de torra makaronerna öfver. Packa i frysaren och frys dem några timmar.

Mrs J. H. Haynes. Bitrádande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas.

Smultronsorbet.

 422 GLACER.

deröfver en duk eller en servett, och sila smultronen bland sockret, utpressande saften så mycket som möjligt. Rör om tills sockret är upplöst och frys det sedan.

Gräddbomb.

Tag 5 pts. nysilad mjölk, 6 ägg; vispa gulorna, tillsätt 2 koppar pudersocker, bryn 1 kopp socker, rör tills allt är upplöst; tillsätt mjölken till det brynta sockret, låt det koka upp, slå hvitorna till ett hårdt skum och tillsätt dem till de vispade gulorna och sockret, låt alltsammans koka upp en gång och häll det af, upplös 2 matskedar gelatin och slå i; krydda med vanilj; sedan det svalnat, frys.

Mrs May S. Rogero Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Fort Smith, Arkansas,



Puddingar.

UDDINGAR kunna antingen kokas, bakas eller ångkokas. När de kokas, böra de sys in i en duk, duken skall doppas i kokande vatten, kramas torr och väl beströs med mjöl på insidan. Vattnet skall vara kokhett, när puddingen lägges i, och skall hållas lifligt kokande. Då puddingarne bakas eller ångkokas, skola formarne vara väl smorda för att hindra att puddingen fastnar vid kanterna. När man har ondt om ägg kan man nytja 1 pt. ren snö i stället för ägg vid beredandet af puddingar med ungefär samma effekt.

Äppelmaräng.

Fyll en puddingform med omvexlande lager af sura äpplen, skurna i skifvor, och brödskifvor, tjockt bestrukna med smör. Den är bäst ångkokt, men kan äfven bakas. Sedan den är färdig, betäckes vtan med ägghvitorna, vispade med socker; man kan taga så många hvitor man önskar, men alltid räkna 2 små matskedar socker till hvarje hvita; ställ den i medelvarm ugn från 3 till 5 minuter, och servera med smör och socker, vispade till kräm och kryddade med muskott.

In af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Marias pudding.

Tre ägg, 1 stor rifven sötpotatis, ½ rifven kakaonöt, ½ fb russin utan kärnor, 🚦 tb korinter, 1 stor sked smör och nog mjölk att späda ut med, ½ kopp sockersirup. Baka i en form och servera den het.

Mrs John M. Llone, vid verldsutställningen.
Jackson, Mississippi.

Äppelpudding.

Fyll en medelstor puddingform till $\frac{2}{3}$ med skurna äpplen, täck väl öfver och baka; när den är färdig, vispa tillsammans gulorna af 3 ägg, 1 kopp socker, saften af 1 citron, 1 tesked mjöl; sedan detta är väl blandadt, tillsätt dertill de vispade hvitorna, häll öfver äpplena och baka 15 minuter.

Mis A R. Delany En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Juneau, Alaska.

Frukt- och degpudding.

Gör en deg af 2 koppar siktadt mjöl, ½ pint mjölk, 2 väl vispade ägg, ¼ tesked salt och ½ tesked jästpulver. Koka i en panna i lager af deg och något slags frukt — bär eller körsbär utan kärnor, skurna äpplen, päron, persikor eller torr frukt, kokad temligen fort. Smörj pannan lätt med godt färskt smör, lägg i omvexlande lager af deg och frukt; sluta med deg. Koka 1 timme eller längre, beroende på storleken. Servera med flytande eller fast sås, eller bådadera.

Mrs. James R. Glane En af de ledande damerna vid verldsutställningen. San Francisco, California.

Billig fruktpudding.

Tre koppar brödsmulor, 1 kopp russin, 1 kopp mjölk, $\frac{1}{2}$ kopp sockersirup, 1 väl vispadt ägg, kryddor efter smak. Koka i en form 3 timmar, sätt i kokande vatten.

Also Annie & M Farniim En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Äppelpudding.

Skala 4 temligen stora äpplen och skär dem i skifvor, koka dem tills de bli mjuka i 1 liten kopp vatten och en kopp socker, gör en deg af 4 ägg, 4 skedar mjöl, 3 dito socker och 2 dito smör; när den är väl vispad, tillsätt 1 pt. mjölk, litet salt och muskott; blanda i äpplena och baka. Ätes med hård sås.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Charleston, South Carolina.

Fruktpudding.

En kopp sockersirup, en d:o söt mjölk, en d:o finhackad talg, en d:o russin, 2 d:o korinter, 4 d:o mjöl, en tesked soda, en matsked konjak; ångkoka eller koka i 3 timmar; ätes med någon sås.

Mrs. I.B. Butler. En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Prescott, Arizona.

Kryddad äppelpudding.

Tre tékoppar brödsmulor, 3 dito hackade äpplen, en dito socker, ett fjerdedels lb. russin, litet eitron om så önskas, 2 matskedar konjak, en dito kanel, ½ tésked malna kryddnejlikor, en tésked muskottblomma, 2 eller 3 ägg vispade för sig; koka brödsmulorna några minuter tillsammans med en pt. mjölk, innan de andra ingredienserna tillsättas, tillsätt ägghvitorna sist före bakningen; baka en half timme om ugnen är temligen varm. Servera med någon söt sås.

Biträdande medlem af den qvinligastyrelsen vid verldsutställningsn.
Springfield, Ohio.

Ångkokt äpelpudding.

Denna pudding är lätt gjord och föredrages af mången framför äppelpajer, emedan den blott har en skorpa, och detta en öfverskorpa, som aldrig blir fuktig eller vattenblandad.

Skala 8 eller 10 medelstora äpplen, tag bort äppelhusen och fyrdela dem, lägg dem i en stenform och sätt dem på jernspisen, så att de börja koka, under det skorpan göres i ordning. Om äpplena äro saftiga, behöfver Ni endast tillsätta en liten kopp vatten, jemte smör och socker efter smak. Somliga arter af äpplen behöfva mera vatten, mera socker och temligen mycket muskott att kryddas med. Blanda en stor sked ister eller smör i en qt. mjöl och fukta det med ett dricksglas kallt vatten. Gör det styft nog att kunna tjena till lock på äpplena ini puddingformen; gör några djupa skåror genom skorpan för att släppa ut ångan, och låt det koka ofvanpå ugnen under en half timme, öfvertäckt med ett tennfat, som medgifver skorpan att höja sig 2 gånger sin tjocklek. Vid denna tid är ugnen het och sedan fatet

är aftaget, baka i ugnen 15 eller 20 minuter, tills det ej är någon fara att locket skall sjunka. Servera med en hård sås af en del smör, 2 delar socker, väl vispade tillsammans och kryddade efter smak, eller en flytande söt sås. Jag använder "Heckers superlative" mjöl vid beredande af pajer och kakor, emedan jag dervid i allmänhet får mera gynnsamma resultat än af jästpulver, soda eller cremor tartari. En puddingform af tenn bör användas, så framt tennet ej är afnött, så att frukten förlorar sin arom, ty puddingformen måste sändas till bordet i samma form, hvari den bakats, sedan den satts på ett kallt fat för att kunna serveras fint.

Acoust J. Josephon Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Äppelmunkar.

Gör samma slags deg som till biscuits, skala och fyrdela äpplena, täck öfver hvarje äpple med deg, sätt den i ugnen på ett djupt fat, tills de äro bruna och häll öfver dem följande sås: En kopp socker, 2 koppar kokande vatten, ett stycke smör och litet muskott; häll den öfver munkarne, medan den ännu kokar, täck öfver dem och sätt dem tillbaka i ugnen, tills de äro färdiga.

Marie J. Gaston,

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Deadwood, So. Dakota.

Äppelpudding.

Blanda 3 koppar rifna brödsmulor med en kopp socker, en dito mjölk och 2 väl vispade ägg, en matsked smör, ½ kopp mjöl och 3 dito hackade äpplen. Lägg detta i en ½ gal. form och låt det ångkoka från 2 till 4 timmar. Serveras varm med hård sås.

Mrs Ges W Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Äppelkobbel.

Skala, rensa och tvätta ungefär en pt. sura äpplen, lägg dem i en puddingform och sätt till ungefär ½ kopp socker, en nypa kanel, helt litet smör och en matsked vatten; för öfverskorpan ½

pt. pastejmjöl, litet salt, 2 teskedar jästpulver, ett stycke smör, stort som ett halft ägg; hacka ibland smöret, fukta med söt mjölk och kafla ut degen så löst som möjligt; skär några snitt i skorpan och lägg den öfver äpplena. Baka väl, emedan äpplena måste bli mjuka, men lägg en plåt öfver under bakningen.

Mrs. Gov. Lawi K. Fulle Brattleboro, Vermont.

Äppelpudding.

Koka 6 stora äpplen, tillsätt smör af ett äggs storlek medan de äro varma; när de kallnat, tillsättes en kopp fina crackersmulor, 3 väl vispade ägg-gulor, en kopp söt grädde, litet salt, muskott och socker efter smak. Baka detta i en pastejdeg; när det är färdigt, gör en kandering af ägghvitorna och ½ kopp socker; bred den öfver och sätt i ugnen att brynas.

Mrs. Tou. Elias Cara Raeligh, North Carolina.

Fruktpudding.

Lägg en ask gelatin i en qt. vatten tills den är upplöst, tillsätt ½ pt. kokande vatten, 2 koppar socker, en citron, skuren i skifvor, 3 bananer, skurna i skifvor, en kopp friska smultron. Serveras kall med vispad grädde.

Mus. Agus Craul En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Fort Fairfield, Maine.

Fruktpudding.

Gör receptet för citrongelé, koka ett † b fina plommon i litet vatten jemte en kopp socker, sila saften i citrongelét, tag bort kärnorna och tillsätt plommonen, sedan gelét kallnat. Låt det hårdna, skär det i skifvor och servera det med vispad grädde.

Hary of Phalen Sheboygan, Wisconsin.

Fruktpudding.

En tekopp rensade russin, en d:o socker, en d:o mjöl, en d:o hackad talg, en d:o hackade äpplen, 2 d:o gamla brödsmulor, ½ tb citron i skifvor, en muskott och 4 väl vispade ägg. Blanda

det väl, häll det i en form och koka eller ångkoka i 4 timmar. Serveras med hård sås.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Fruktpudding.

En half kopp smör, ½ dito socker, ½ dito sockersirup, en dito söt mjölk, 2 goda dito mjöl, en dito russin, en tesked soda. Ångkoka 2 timmar.

M. P. Last. En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Lancaster, New Hampshire.

Plommonpudding.

Två lbs. goda plommon tvättas väl och kokas möra, slå dem genom en sikt, vispa i tillräckligt med socker och 2 väl vispade ägg; vispa med en träsked ½ timme och ställ den på en kall plats tills den är färdig att serveras. Serveras med vispad grädde.

hus Hester H Harback vid verldsutställningen.
Topeka, Kansas.

Blåbärspudding.

Mal eller stöt sönder 4 eller 5 crackers, beroende på deras storlek, en pt. tjock mjölk, en pt. bär, 3 ägg, en matsked socker, salt efter smak. Ångkoka 35 eller 40 minuter; servera med grädde, tillsatt med arom. Mycket god.

Mus. Frances CHolley Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid Verldsutställningen.
Bismarck, North Dakota.

Tapioka-pudding med äpplen.

Två tredjedels kopp perltapioka lägges öfver natten i en gt. vatten; koka det på morgonen i dubbelkokaren, tills det blir genomskinligt och kan hällas som grädde, tillsätt ett litet stycke smör, litet rifven muskott och 2 kopp socker; häll det varmt öfver äpplena, skalade, rensade och lagda i puddingform. Baka puddingen tills han blir mör och servera den med grädde och socker. H. A Little Creek, Mich.



MRS. J. MONTGOMERY SMITH, Alternate Lady Manager World's Fair, Mineral Point, Wisconsin.



Plommon-pudding.

Lågg 1 lb. plommon 20 minuter i kokande vatten, tag bort kärnorna och skär hvarje plommon i tre stycken — slå hvitorna af 4 ägg till ett styft skum, tillsätt en kopp socker; vispa detta tillsammans med plommonen och bryn lätt i ugnen. Sätt på is. Ätes med grädde, om så önskas.

Mrs Hongo & Austra En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Kokt bärpudding.

Två ägg, en kopp mjölk, 3 teskedar jästpulver eller en rågad tesked cremor tartari och 1/2 tesked soda, mjöl till en styf smet och så många körsbär eller andra bär, som kunna röras i. Koka eller ångkoka 2 timmar.

Ms Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Tapioka-pudding.

En kopp Rio tapioka, en dito socker, 3 ägg, litet salt, vanilj. Lägg tapiokan i kallt vatten under 1 timme, koka mjölken och tapiokan och när den är nära att koka upp, tillsätt de vispade äggen och sockret, rör till det tjocknar; sätt puddingen afsides att svalna, servera med vispad grädde, sockrad och med arom af vanilj. — Mrs. Jennie Young, Des Moines, Iowa.

Dansk pudding.

En kopp tapioka, 3 pts. vatten, ½ tésked salt. ½ dito socker, ett dricksglas af något slags ljust gelé. Tvätta tapiokan och lägg i vatten under natten; lägg den om morgonen i dubbelkokaren, låt den koka en timme och rör ofta; tillsätt salt, socker och gelé och blanda väl; häll blandningen i en form, doppad i kallt vatten, och sätt den afsides att hårdna; servera med grädde och socker

Mes Hongo & Austria En af de ledande damerna vid verlsutställningen. Sitka, Alaska,

Fruktmunkar.

En pt. mjöl, 1 tésked jästpulver, ½ tésked salt; sikta allt tillsammans, rör i söt mjölk, tills man fått en tjock smet, lägg en

matsked deraf i tékoppar, tills hälften af smeten är använd, lägg derpå en sked af något slags inlagd frukt, eller preserver, eller kokta äpplen, utan såsen, lägg en sked af smeten ofvanpå, sätt kopparne i ångkokare och ångkoka dem 20 minuter.

Sås. — En half kopp socker, 2 matskedar smör, rör till ett kräm, tillsätt såsen af frukten och litet rifven muskott.

Mes Hongo & Austri En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Tapieca-kräm.

Slå 2 matskedar perltapioka i kallt vatten under natten; några timmar innan den skall serveras, värm en gt. söt mjölk, och just som den är färdig att koka upp, rör i tapiokan och koka 5 minuter, men se till att den ej blir vidbränd. Tag den från ugnen och ihäll, under sakta, oafbrutef rörande, gulorna af fyra ägg, förut lättvispade jemte 4 matskedar granuleradt socker, och väl blandade med två matskedar kall mjölk. Sätt grytan åter på ugnen och så snart det kokar upp, tillsätt en tésked vanilj eller citron. Häll upp det på ett smörbestruket fat och haf i beredskap hvitorna af 4 ägg, vispade styfva, jemte en matsked finstött socker, och en half tésked arom. Bred öfver puddingen och sätt den i ugnen att styfna, men ej brynas, så vidt man ej särskildt önskar det. Ställ sedan puddingen på is och låt den stå några timmar.

Mary S McMal. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Guthrie, Oklahoma.

Tapioka-pudding.

Två tredjedels kopp tapioka, lagd i vatten öfver natten, en dito socker, en matsked smör, gulorna af 4 ägg, väl vispade, 2 gts. mjölk, baka i ugnen och rör flitigt; när det tjocknar, så sätt till hvitorna af 3 vispade och sockrade ägg, och kandera ytan med den återstående hvitan.

May Scott Battle Creek, Michigan.

Koka en qt. mjölk, rör sakta i tre matskedar farina, låt det koka i några minuter; vispa två ägg och fyra matskedar socker med 1 pt. mjölk och blanda väl med farinan. När det kokat, så att det är något mera än ljumt, lägg i formar och baka i medelvarm ugn.

Sås. — Vispa gulorna af 2 ägg lätt, tillsätt en kopp socker, rör väl, sättande grytan i vatten. När den är färdig att servera, tillsätt hvitorna och en matsked smör; sätt arom efter smak.

Lily FOUL AUCLSON

En af de ledande damerna vid verlösutställningen.
Parkersburg, W. Virginia.

Tapioka med persikor.

Lägg en kopp perltapioka i vatten (tillräckligt att upplösa den), när den är mjuk, tillsätt $\frac{1}{2}$ kopp socker och litet salt. Häll detta öfver en qt. inlagda persikor och baka en timme. Den skall serveras med vispad grädde.

Thre O. W. Kobertson Albion, Michigan.
Citronpudding.

Tag en liten brödkaka och häll kokande vatten på den, tills den blir väl mjuk; häll af nästan allt vattnet och tillsätt det rifna skalet och saften af 3 citroner, gulorna af 4 ägg, sparande hvitorna till kandering, en matsked smör och socker att få det tillräckligt sött. Lägg i en form och baka puddingen lätt ljusbrun. Vispa ägghvitorna till skum, och lägg en matsked finstött socker och några droppar vanilj till hvarje ägg, hopa detta på den bakade puddingen och låt det torka några minuter i ugnen. Kan serveras antingen varm eller kall.

Mrs Ges W Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Fikonpudding.

Tag 1½ kopp hackade fikon, 2 koppar brödsmulor, en kopp sockersirup, ett ägg, en tésked soda, en kopp hackad talg, en d:o Grahammjöl, mjölk nog att fukta blandningen; ångbaka en sådan pudding i tre timmar.

Frmus 6, Hale En af de ledande damerna vid verldsutställningen. (heyenne, Wyoming.

Indiansk tapiokapudding.

Lägg 3 matskedar tapioka i en pt. mjölk öfver natten, koka om morgonen upp en qt. mjölk (skummad mjölk föredrages) i en dubbelkokare, tillsätt 4 fulla matskedar majsmjöl, en liten tésked salt, ett väl vispadt ägg, en kopp sockersirup, en tésked kanel och låt det tjockna; häll i en puddingform, tillsätt 1 kopp kall mjölk och baka 3 timmar. Servera med grädde och socker.

H. A. Litte Battle Creek, Mich.

Fikonpudding.

En kopp sockersirup, 1 d:o hackad talg, 1 d:o mjölk, 3½ d:o mjöl, 2 ägg, 1 tésked soda, 1 d:o kanel, ½ d:o muskott, 1 pint hackade fikon. Blanda sockersirup, talg, kryddor och fikon tillsammans, upplös sodan i en matsked varmt vatten och blanda med mjölken. Tillsätt de öfriga ingredienserna. Vispa äggen lätt och rör dem i; tillsätt mjölk och vispa väl. Ångkoka puddingen i fem timmar.

Fikonpudding.

Värm 1 pt. mjölk; under det mjölken kokar, vispa väl gulorna af 2 ägg, och tillsätt 2 matskedar socker och en rågad matsked majsstärkelse, blött i kallt vatten. När mjölken kokar upp, tillsätt nämnda blandning och rör om tills den blir tjock. Tag af den från elden och tillsätt ½ kopp finhackade fikon, mät upp dem efter kokningen; sätt arom med vanilj. Servera puddingen kall med en maräng gjord af ägghvitorna.

Zm Mlur En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Portland, Maine.

Fikonpudding.

Hacka ett 1 b fikon och 1 2 kopp talg, tillsätt härtill 2 matskedar mjöl och blanda väl; tillsätt ytterligare 1 2 kopp socker, 1 2 tésked soda och 2 ägg; rör väl om och ångkoka 2 timmar.

Guldsås. — ¼ kopp smör, vispadt till ett kräm, tillsätt så småningom 1 kopp finstött socker och de ovispade gulorna af 3 ägg; vispa detta väl tillsammans, tillsätt ägghvitorna, slagna till ett styft skum, äfvensom citronsaft efter smak. Lägg blandningen i en dubbelkokare, rör om tills allt är kokhett. Servera.

Charlesh b. Longworthy

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Seward, Nebraska.

Mjölpudding.

Sätt på ugnen en kastrull, innehållande 6 koppar söt mjölk; vispa väl 2 ägg och 1 kopp mjölk, 6 matskedar mjöl och litet salt, vispa detta väl tillsammans och rör i mjölken just medan den kokar; när den blifvit så tjock som en gröt, häll den i koppar och ställ den att svalna; när den kallnat, servera den med söt grädde. Man kan lägga i några russin under kokningen, om man så vill. — Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Delikat snöpudding.

Tag 1 qt. tjock, söt mjölk, sätt allt utom 1 kopp på ugnen att värmas. Blanda 4 matskedar majsstärkelse och 1 kopp granuleradt socker med den kalla mjölken och rör i den kokande mjölken. Koka den väl, tag den ifrån elden och rör väl deri hvitorna af 4 ägg, slagna till ett styft skum; sätt arom efter smak, och häll i en form att svalna. Sätt den på is, eller ock svalnar den på 2 timmar i vatten.

Sås till densamma. — En pt. mjölk sättes på ugnen och när den nästan kokar, rör i en rågad tésked majsstärkelse, blandad med $\frac{2}{3}$ kopp pudersocker jemte gulorna af 4 väl vispade ägg. Koka den väl, tillsätt en kopp söt grädde, så snart den tages från elden och sätt den åt sidan att svalna.

Meros. Co. Rr. Cohittend w. St. Helena, California.

Soufflepudding.

Två rågade matskedar mjöl, två knappa matskedar smör, värm en kopp mjölk, gulorna af 4 ägg. Blanda smör och mjöl, rör i den kokande mjölken, koka derpå 8 minuter i en farınkokare. Rör i ägg-gulorna, väl vispade, medan blandningen är varm; sätt den att svalna; en half timme före bakningen rör i

hvitorna, slagna till ett hårdt skum. Smörj formen, baka puddingen 20 minuter och servera den varm.

Sås. — En kopp socker, $\frac{1}{2}$ kopp smör vispadt till kräm, sätt ofvanpå tékitteln; rör väl om och tillsätt konjak som arom.

Vanlig brödpudding.

Häll en pt. uppvärmd mjölk på 1 pt. sönderbrutna brödskifvor jemte ett stycke smör, hälften så stort som ett ägg; täck öfver och låt det stå, tills det svalnat, tillsätt då 3 väl vispade ägg, en liten kopp socker, nästan 1 pt. kall mjölk och litet muskott; baka ½ timme. Mycket god med puddingsås.

Mrs. Angeline Turner.

Des Moines, Iowa.

Virginiapudding.

Två qts. uppvärmd mjölk, 3 matskedar mjöl, gulorna af 4 ägg, en kopp socker, saften af en citron; ett vinglas vin hälles ofvanpå puddingen, när den är färdig för bordet. Gör en glacering af ägghvitorna och anbringa denna till sist ofvanpå puddingen. Denna pudding är delikat.

Mrs. T. J. Butler En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Prescott, Arizona.

Genomskinlig pudding.

Åtta ägg, 8 ozs. socker; vispa upp äggen, lägg dem i en kastrull jemte sockret och smöret samt muskott efter smak, sätt det på ugnen, rör tills det tjocknar, häll det i ett fat att svalna; lägg en tjock deg rundt kanteraa på formen, lägg i puddingen och baka i medelvarm ugn, tills den blir något brun. Litet godt vin förbättrar smaken.

Mrs. Sallie S. Cotten Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Falkland, North Carolina.

Persikopudding.

Gör en smet af ett ägg, en kopp mjölk, en smörbit, stor som ett ägg, smält, 2 téskedar jästpulver, mjöl så att den kan kaflas ut. Lägg öfver 1 qt. persikor, lägg papper ofvanpå och baka. Ätes med grädde eller sås. Mrs Etta aldham

Helsosam Grahampudding.

En kopp söt mjölk; en dito sockersirup, en dito russin, en och en half dito Grahammjöl, en half dito hvitt mjöl, en tésked soda, en matsked smält smör. Ångkoka 3 timmar.

Mrs Alice V Brown. Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Lisbon, North Dakota.

Chaperonpudding.

En pint goda, fina brödsmulor till en gt. mjölk, en kopp socker, gulorna af 4 ägg, vispade lätta, ett rifvet citronskal, en smörbit stor som ett ägg. Baka tills den är färdig, men icke vattnig. Tag hvitorna af 4 ägg, slagna till ett hårdt skum; vispa i en tékopp socker, tillsätt sedan saften af en citron. Häll öfver puddingen, som ätes kall.

allene 2.4 org

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. St. Louis, Missouri.

Puddingar.

Vispa gulorna af 3 ägg och \(\frac{1}{2} \) kopp socker mycket väl; tillsätt 1½ matsked majsstärkelse, rör i en pt. kokande mjölk; låt blandningen stå qvar på ugnen under fortsatt rörande, tills den tjocknar, häll den då på ett fat. Vispa ägghvitorna jemte en half kopp socker, bred ofvanpå puddingen och sätt in i ugnen för att brynas. - Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Vanlig pudding.

En gt. mjöl, 2 rågade téskedar jästpulver, litet salt, 2 matskedar socker, sikta allt tillsammans 5 gånger; smörj formen och fyll den till 3 med blandningen, lägg sedan ofvanpå 3 dussin inlagda körsbär, litet sylt eller någon annan fruktprodukt. Ångkoka 1 timme. Ätes jemte någon god puddingsås eller grädde.

Jors. V. J. Parsond Kalamazoo, Michigan,

Drottningpudding.

En qt. söt mjölk, en pt. rifvet bröd, gulorna af 4 ägg, väl vispade, en kopp socker, smör af en valnöts storlek, litet salt, ett rifvet eitronskal; baka.

Till kandering. Vispa 4 ägghvitor, en kopp socker, saften af en citron; bred gelé öfver puddingen sedan den kallnat, derpå kanderingen; sätt den i ugnen att brynas lätt; servera den kall.

——Mary M. Brown, Albion, Michigan,

Brödmaräng.

En pt. gamla brödsmulor, en qt. mjölk, gulorna af 4 ägg, vispade lätt, en liten kopp socker, det rifna ytterskalet af en citron, smör af ett äggs storlek. Blanda alltsammans och baka; när den svalnat, bred öfver frikostigt med syrliga preserver eller gelé; vispa ägghvitorna jemte en matsked socker och citronsaft: stryk detta ofvanpå, sätt i ugnen och bryna hastigt. Servera med grädde.

Migmia J. Smith. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Hartford, Connecticut.

Gelatinpudding.

Tag ½ burk gelatin, häll öfver ½ pt: varmt vatten och låt stå tills den är upplöst. Tag 1 qt. söt mjölk, ställ den i ett kärl öfver en gryta med kokande vatten, låt det koka. Vispa gulorna af 4 ägg tillsammans med 1 kopp socker, rör om detta och gelatinen, låt det koka tills det har samma fasthet som "flytande ön"; straxt innan den är färdig rör i hvitorna af äggen, väl vispade. Sätt arom efter smak. Häll i formar.

----Mrs. Mary E. Graves, Cedar Rapids, Iowa.

Majsstärkelsepudding.

En gt. mjölk, 5 matskedar majsstärkelse, 2 dito mjöl, 1 dito smör, ½ kopp russin; värm upp mjölken tills den kokar, fukta stärkelsen med mjölk och rör den i mjölken; låt den svalna i tekoppar och servera med grädde och socker, kryddad med citron eller vanilj.

Dury of Le Gilbert- Albion, Michigan.

Fattigmanspudding.

En kopp sockersirup, 1 dito talg, 1 dito söt mjölk, 1 dito russin, 3½ dito mjöl, 1 tesked soda. Ångkoka 3 timmar.

Mary E. Davies En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Genoa, Nevada.

Bakad majspudding.

Tre stora teskedar mjöl, koka en qt. mjölk, rör det väl medan det är varmt; tillsätt små bitar smör, en kopp sockersirup, en tesked salt, tillsätt en pt. kall mjölk, sedan den lagts i pannan. Baka 5 timmar; ät den med smör.

Manam G. Coopur En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Risgrynspudding.

En kopp risgryn, lagda i vatten 6 timmar; häll i en vällinggryta en qt. mjölk; när detta kokar, tillsätt risgrynen och låt dem koka tills de äro färdiga; tillsätt sedan 4 väl vispade ägg (men tag undan 2 hvitor för ytan), socker efter smak; sätt arom med vanilj; lägg alltsammans i puddingformen, vispa ägghvitorna, lägg dem ofvanpå och sätt in i ugnen blott för att brynas; servera med söt grädde.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Minneapolis, Minn.

Risgrynspudding.

Två tredjedels kopp risgryn, 2 qts. mjölk. smör af en valnöts storlek, $\frac{2}{3}$ kopp socker, $\frac{1}{4}$ tesked salt; krydda med muskott, tillsätt en kopp russin. Baka tills det tjocknar.

Mrs L. C. Havington. Battle Creek, Michigan.

Apelsinpudding.

Skala 6 apelsiner och skär dem i skifvor, tillsätt ½ tekopp socker, gör en äggkaka af en pt. mjölk, gulorna af 3 ägg, ½ kopp socker och 2 matskedar majsstärkelse; rör under kokningen, Lägg apelsinerna i äggkakan så snart den svalnat. Vispa ägg-

hvitorna jemte 3 matskedar socker, häll ofvanpå och bryn lätt i varm ugn.

-----Mrs. J., Oakland, California

Svamp-pudding.

Tre ägg, ½ kopp socker, 2 matskedar smör, en kopp söt mjölk, 2 dito mjöl, 2 teskedar jästpulver. Tillsätt frukt — persikor äro mycket goda. Ångkoka en timme.

Mms 26 M. Hill Chicago, III.

Angkokt njurfettpudding.

En kopp hackad njurtalg, en kopp russin utan kärnor, en dito söt mjölk, en dito sockersirup, ½ dito socker, 2 dito mjöl, ½ tesked malna kryddnejlikor, ½ dito malen kanel, 2 ägg, salt, 2 teskedar jästpulver. Blanda väl, häll i en väl smörbestruken form och ångkoka 2 timmar.

Sås till ofvanstående. En kopp socker, 1\(\frac{1}{2}\) dito mjöl, 2 matskedar smör, gulorna af 2 ägg. Vispa tillsammans och häll öfver blandningen 2 koppar kokande vatten, tillsätt dernå hvitorna af 2 ägg, väl vispade.

A. Stone

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Evanston, Wyoming.

Angkokt njurfettpudding.

En rågad kopp hackad njurtalg, en kopp New Orleans molasses, en half dito pudersocker, 3 dito sur mjölk, en dito russin (utan kärnor), en half dito Zantekorinter, en half tesked kanel, en half dito kryddneilikor, en dito jästpulver, en half dito soda, en half dito salt. Ångkoka i en smörbestruken form 3 timmar och servera med tjock sås.

Mrs J. H. Haynes: Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas.

Njurfettpudding.

En kopp njurtalg, en dito russin, en dito korinter, en dito sockersirup, en dito brödsmulor, † dito mjölk, 1† dito mjöl, en tesked soda, en dito hvardera af kanel och kryddnejlikor. Ångkoka 3 timmar.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Deadwood, South Dakota.

Njurfettpudding.

En kopp hackad oxtalg, en dito sockersirup, en dito söt mjölk, 3 dito mjöl, ett ägg, en tesked salt, 3 dito soda, en kopp russin. Blanda väl. Ångkoka 2 timmar.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen. Franklin, Pennsylvania.

Pudding af rostad mais.

Lägg en pt. rostad majs i en gt. söt mjölk under 3 timmar: tillsätt 3 krossade crackers, ett ägg, 2 matskedar selleri; sätt Baka fort. arom efter smak.

-Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Grahampudding.

Tag 13 kopp Grahammjöl, en dito söt mjölk, en dito sockersirup, en dito russin utan kärnor, $\frac{1}{2}$ tesked salt, en dito saleratus. Ångkoka 3 timmar. Ätes med sås. Utmärkt god.

Mentgower Smith

Biträdande medlem af
qvinliga styrelsen vid
verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

Svampkakpudding.

Understundom har jag en hop gamla kakor, svampkakor, makaroner, gelékakor och hvad det nu allt heter, som icke äro användbara till dessert utan i ny form. Fukta dem i vin ett ögonblick och häll öfver dem en äggkaka, gjord af 3 ägg-gulor, väl vispade och rörda i 1 pt. kokande mjölk; ‡ tekopp socker och litet salt kan röras i på samma gång. Gör en maräng af hvitorna och lägg den skedvis öfver kakfatet, tillsättande ½ tesked korintgelé midt i hvarje upphöjning på marängen. Vispad grädde är särdeles god till denna pudding och samma arom må ste nytjas i äggkakan som i de gamla kakorna, emedan annars en blandad arom skulle uppstå, som ingalunda är angenäm för de flesta finsmakare.

Acoust J. Josephon Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen Newark, New Jersey.

Degpudding.

En kopp smör, en dito socker, en dito mjölk, 2 ägg, 2 koppar mjöl. Gör en deg häraf och baka i medelvarm ugn. Hård sås eller saften af en citron afredd med så mycket socker som låter blanda sig deri.

Mrs. B. M. Harriwell. Sewance, Tennessee

Blodpudding.

En half kopp kallt vatten, $\frac{1}{2}$ dito sockersirup, $1\frac{1}{4}$ dito mjöl, en dito russin, ett ägg, en matsked smör, $\frac{1}{2}$ tesked saleratus, litet salt och kanel. Ångkoka en timme. — Mrs. ——, $biträdande\ medlem\ af\ qvinliga\ styrelsen\ vid\ verldsutställningen,$ $Little\ Falls,\ Minn.$

Kokt pudding.

En kopp mjölk, en dito talg. Skär fina 1 th russin, 1 th korinter, 1 liten tesked soda, en saltspade salt, citron om man vill, mjöl så att man får en styf smet, 1 kopp sockersirup. Lägg sodan i sockersirupen och vispa det till ett skum, lägg allt tillsammans och rör väl. Koka från 2 till 3 timmar. Ät den med sås.

Sås till kokt pudding. En kopp socker, 1 ägg, 1 smörstycke af en valnöts storlek, en matsked mjöl. Vispa allt tillsammans i en pt. kokande mjölk, sätt arom med konjak eller vin.

Mrs. Gov. Reynolds Dover, Delaware.

Molassespudding.

Fem ägg, 2 koppar sirup, $\frac{1}{2}$ lb. mjöl, $\frac{1}{2}$ lb. smör, $\frac{1}{2}$ kopp sur mjölk, 1 tesked soda. Baka fort.

ms Gov Tillman

Columbus, South Carolina.

Ångkokt körsbärspudding.

En kopp sur mjölk, 1 ägg, smör af ett äggs storlek, 1 tesked soda, litet salt. Vispa i så mycket mjöl att en ganska styf smet erhålles, rör i 1 qt. körsbär utan kärnor; om inlagda körsbär nytjas, så häll af saften och begagna endast sjelfva bären. Sedan frukten är irörd bör smeten vara ungefär så tjock som kakdeg. Lägg den i en 2 gt. form och ångkoka 3 timmar. Lägg upp den på ett fat, men skär den ej förrän den är färdig att serveras.

Mrs. Opa. Optrander.

Battle Creek, Michigan.

Körsbärspudding.

En pt. mjöl, 1 rågad tesked jästpulver, ett smörstycke af en hickorynöts storlek, en nypa salt, fukta med mjölk tills smeten blir lika styf som för gems, tillsätt en pt. körsbär med såsen afsilad, rör körsbären i smeten; ångkoka den \(\frac{3}{4} \) timme i en smord kakform. När den är färdig så slå upp den på ett fat. Nog för 12 personer.

Locuse L. Barton Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Moscow, Idaho.

Risgrynspudding med citron.

Koka 1 tekopp risgryn i vatten, tillsätt gulorna af 4 ägg. socker efter smak och de rifna skalen af 2 citroner; baka puddingen tills den är färdig. Vispa ägghvitorna till ett skum, till. sätt saft af 2 citroner och socker efter beräkning af 2 matskedar till hvarje hvita. Lägg de vispade hvitorna öfver puddingen och bryn den. Haf tillräckligt med vatten öfver risgrynen först, så att de äro väl fuktiga före tillsättandet af socker och ägg.

Gros. Sala Mr. Ball.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, Delaware.

Fattigmanspudding.

En kopp sockersirup, 1 dito korinter eller russin, 1 dito miölk, 1 dito hackad talg, 1 tesked soda, 1 dito salt; rör den styf som en deg och ångkoka i 2 timmar.

Thursa J. Cochrae Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Groton, Vermont.

Apelsinpudding.

Fyra apelsiner, skurna i skifvor, strö en half kopp socker öfver dem; 1 gl. mjölk, gulorna af 4 ägg, 1 kopp socker, 4 jemnstrukna matskedar majsstärkelse. Gör den som äggkaka och häll öfver apelsinerna, medan den är varm, rör sedan om väl. Vispa ägghvitorna till ett skum och lägg ofvanpå. Bryn den i ugnen och ät den kall.

Mis Gov. Brown Providence, Rhode Island.

God brödpudding.

Omvexlande lager af gammalt bröd och skurna äpplen, helt litet socker, 3 ägg, några bitar smör, 1 pt. mjölk. När den är färdig, täck öfver den med gelé, hvilket slag som föredrages. Slå hvitorna till ett styft skum jemte socker och lägg ofvanpå gelét. Ställ den i en varm ugn så lång tid som behöfves för att bryna topparne af glaceringen.

Also Annie E. M. Farniim. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Hauser Junction, Idaho

Chokladpudding.

En qt. mjölk, en kopp socker, 8 matskedar majsstärkelse, upplöst i mjölk, låt den koka, tills den tjocknar, rör då i rifven choklad och lägg den i en form.

Ins. Ila M. Pall, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Wilmington, i Delaware.

Citronpudding.

Fem ägg, vispade för sig, ett fjerdedels lb. smör, ett halft b finstött socker, saft och det rifna skalet af en citron; blandas på samma sätt, som när man vill göra en kaka; baka en half timme på en djup pajtallrik belagd med deg. När den är färdig, tillsätt en maräng (icke mjöl eller majsstärkelse).

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Richmond, Virginia.

Columbus-plumpudding.

Fyra lbs. af de bästa russin, 2 qts. brödsmulor, 3 pts. mjölk, 1 dussin ägg, blöt brödet i mjölken, tills det blir mjukt; vispa

upp äggen, rör i smeten och tillsätt sedan russinen, sätt det att åugkoka och rör tills det blir styft, belägg en 12 tums 6 quartspuddinggryta med smordt papper på samma sätt som till fruktkaka, hvälf puddingen i, lägg locket på och ångkoka 6 timmar. Genom att ångkoka puddingen, när han behöfves, kan han hålla sig från Tacksägelsedagen till Jul.

Puddingsås. — En kopp smör, 2 koppar pulveriseradt socker, vispade till ett kräm, 1 vinglas kokhet sherry, muskott efter smak. Rör tills alla klimpar försvinna och servera.

Locuse L. Barton:

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Moscow, Idaho.

Dosrispudding.

Tag en half kopp mjöl, en half d:o socker, en half d:o smör, fem ägg, 1 pt. mjölk, litet salt; blanda mjöl och socker, tillsätt mjölken; tillsätt smöret och låt kallna, sedan detta blifvit väl inblandadt; vispa gulorna och hvitorna för sig; vispa dem i blandningen, tillsätt saltet. Baka puddingen i en form, sätt i vatten tills den antagit en delikat brun färg. Servera med sås gjord af fruktsirup, eller med grädde eller vaniljsås.

Hurs. Gw. L. B. Morris, Hartford, Connecticut.

Nob Hill pudding.

Till en pt. tjock grädde upplös 4 skifvor husblås i 4 matskedar varmt vatten; vispa grädden tills den tjocknar, eller höjer sig nágot; sockra då och sätt arom med konjak efter smak. Haf husblåsen så varm att den kan rinna, men icke het och rör i den fort. Häll i en form och sätt den på is några timmar.

Ang-pudding.

En kopp Orleans molasses, 1 dito hackad talg, 1 dito söt mjölk, 1½ dito russin, 3 dito mjöl, 2 téskedar jästpulver, en tésked kanel, en half tesked muskottblomma och en nypa salt; ångkoka 3 timmar. Servera med sås, gjord som följer: Två matskedar mjöl, ett stycke smör stort som ett ägg och en half tékopp socker, kokt med nog vatten att blifva tjockt som grädde.

Mis. G. Smith. Chicago, Illinois.

Mrs Roman's fjäderpudding.

En half kopp socker, en dito mjöl, 1 ägg, en half kopp kallt vatten, en matsked smör, 2 jemnstrukna teskedar jästpulver, en nypa salt; tag 5 väl smorda koppar, och lägg deri litet frukt, såsom Engelska korinter, preserver, geléer eller annat på bottnen; häll sedan i smeten och ångkoka 40 minuter.

Sås till samma. — Sex matskedar finstött socker, 2 matskedar smör, 1 ägg; vispa allt tillsammans med en äggvisp, sätt arom med vanilj; när den är färdig att användas, tillsätt 1 kopp kokande vatteu och servera.

Mance J. Caston, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Deadwood, So. Dakota.

Delikat nötpudding.

En kopp sockersirup, 1 kopp hackad talg, 1 dito söt mjölk, 1 dito russin utan kärnor, 2½ dito mjöl, 1 fb Engelska valnötter, ½ th hackade fikon, 1 rifven muskott och 1 tésked soda. Blanda och ångkoka 21 timme.

Sås. — Vispa till kräm en half kopp smör och 1 d:o finstött socker; vispa 1 kopp söt grädde och slå den bland smöret och sockret; sätt det hela öfver elden i en dubbel porslinsgryta och koka tills det ser löst och skummigt ut. Tillsätt ett vinglas sherry och hälften så mycket god konjak och sänd genast till

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Spokane Falls, Washington.

Gräddpudding.

Sex ägg, 1 matsked socker, 8 matskedar mjöl, 1 tésked salt, 14 pt. mjölk, en nypa soda, stor som en ärta; vispa äggen för sig. — Guvernörens residens, Portland, Oregon.













MRS. ALICE HOUGHTON, Lady Manager World's Fair, Spokane Falls, Washington,

Kungspudding.

En qt. mjölk, en half dito sagogryn, 2 matskedar smör, 1 tékopp granuleradt socker, en half tésked salt, 4 ägg, 4 matskedar hallonsylt, 4 matskedar sherry. Häll mjölken i dubbelkokaren och rör i sagogrynen just innan den kokar upp; koka tills det tjocknar (ungefär en half timme), rör ofta; tillsätt derpå smör, socker och salt; låt det svalna och tillsätt sedan ägg-gulorna, väl vispade, och vinet; hvälf detien smord puddingform och baka en half timme, sätt det att svalna, och bred sedan öfver syltet; vispa ägghvitorna till ett styft skum och rör deri 4 matskedar finstött socker, bred detta på puddingen, bryn fort och servera. Puddingen kan göras dagen innan den skall användas; i så fall sätt ägghvitorna i isskåpet och gör marängerna och bryn straxt före serveringen.

Mes Hongo & Austri En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Russinmunkar.

Två ägg, 3 kopp smör, 2 koppar mjöl, 1 kopp mjölk, 2 teskedar cremor tartari, 1 tesked soda, en kopp finhackade russin, 2 matskedar socker; koka dem en half timme i halffylda koppar och servera med sås. Häraf får man åtta koppar.

Mus Frank H. Lanell Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Hastig porös pudding.

Rör 1 pt. mjöl, 2 teskedar jästpulver och litet salt i mjölk, tills det är ganska mjukt, ställ väl smorda koppar i en ångkokare, lägg i hvardera först en matsked smet, sedan 1 sked bär, ångkokta äpplen eller andra desserter, äro passande, lägg en annan sked med smet öfver och ångkoka i 20 minuter. Denna pudding är delikat, gjord af färska smultron och ätes med en sås, gjord af två ägg, en half kopp smör och en kopp socker, vispade väl tillsammans med en kopp kokande mjölk och en d:o smultron.

En af de ledande damerna vid
veridsutställnigen.
Harrison, Ohio.

Woodforpudding.

Tre ägg, en tékopp socker, en half tékopp smör, en tékopp sylt eller preserver, 1 tesked soda upplöst i tre teskedar sur mjölk, kanel och muskott efter smak. Blanda allt väl tillsammans och baka sakta i en puddingform. Serveras med sås.

Sås till Woodfordpudding. — Tre ägg, 2 koppar socker, smör af ett äggs storlek, 2 matskedar grädde, 2 matskedar konjak; gulorna, sockret och smöret vispas väl tillsammans och sättas öfver varmt vatten för att just koka upp, hvitorna vispas och tillsättas straxt före serveringen och puddingen ätes mycket varm.

Mrs Gov. M. R. Malltrews

Sviskonpudding.

Ett lb. sviskon, 4 ägghvitor, finstött socker, stufva sviskonen med socker och litet vatten, tills de äro fullkomligt mjuka; tag bort kärnorna och låt sviskonen kallna, vispa hvitorna af 4 ägg tills de äro styfva, tillsätt socker tills Ni får en glacyr, vispa den tillsammans med sviskonen och baka i 20 minuter. Serveras kall med grädde.

Wildsutställningen, Charleston, South Carolina.

damerna vid

Aprikospudding.

Tag en half lb. aprikoser, tillsätt vatten och koka dem tills de bli mjuka, häll af vattnet och hacka dem; tillsätt till aprikoserna en kopp socker, 6 väl vispade ägghvitor; — vispa oupphörligt under blandningen. Baka ungefär 20 minuter i medelvarm ugn. Sätt den i ugnen straxt efter blandningen.

Charp Crae liene Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Boston, Mass.

Tomatoudding.

Smörj en puddingform, lägg deri först ett lager af mogna tomater i skifvor, så ett lager af brödsmulor och rifven ost, kryddadt med salt och peppar, ett annat lager af tomater, och ett annat lager af brödsmulor och ost o. s. v., tills formen är full; sluta med brödsmulor och ost. Tillsätt nagra bitar smör och baka i hastig ugn under 20 minuter. – Mrs. A. A. M., biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Fayetteville, West Virginia.

Söt potatispudding.

Ett halft lb. smör, ½ lb. socker, 1 lb. kokt sötpotatis, kall och rifven, 5 ägg, ¼ lb. citron; blanda allt tillsammans, krydda med det rifna skalet af 1 citron och 1 glas konjak. Baka i ¾ timme i en djup bak- eller puddingform af porslin. Strö fint socker ofvanpå.

Grönsakspudding.

Ett halft lb mjöl, ½ lb hackad talg, ½ lb korinter, ½ lb hvardera af rifna råa morötter och potatis, ½ lb pudersocker, 1 stor tesked jästpulver, litet hvardera af salt, muskott, kanel och kryddnejlikor; grönsakernas egen fuktighet är nog. Koka i 6 timmar.

Mary G. Susselle.
En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Newark, N. J.

Vanlig ångpudding.

En kopp Orleans molasses, 3 dito mjöl, 2 dito russin, 1 dito söt mjölk, ½ dito smör, 3 ägg, 2 matskedar jästpulver och kryddor efter smak. Ångkoka 4 timmar. Servera med sås.

Mis. G. Smith: Chicago, Illinois.

Stonewall Jackson pudding.

(Namnet uppkommet på samma tid den store generalen

gjorde sina beryktade ströftåg.)

Skala, rensa och skär i en djup puddingform ett tjockt lager af saftiga, sura äpplen, täck öfver dem med ett lager af socker, sedan ett lager af tunna brödskifvor (gammalt bröd är bäst); fortsätt omvexlande med äpplen, socker och bröd, tills formen

är fullrågad och med ett lager af äpplen öfverst. Baka i sakta ugn tills äpplena äro genomkokta, hvälf ut dem på ett fat så att skorpan kommer underst; lägg små bitar af smör ofvanpå puddingen och servera den varm med hård sås eller sockrad grädde.

Moro . I J. Ceto Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Tombstone, Arizona.

Talgpudding.

En kopp finhackad talg, en dito sockersirup, en dito söt mjölk, en dito hackade russin, 3 dito mjöl, 2 teskedar cremor tartari, en dito soda, 2 dito ingefära, ½ dito salt. Lägg detta i en puddingpåse och koka 2 eller ångkoka 3 timmar.

Sås. Två koppar socker, en dito grädde eller söt mjölk, 2 ägg, en kopp smör; sätt arom med vanilj; blanda väl och sätt

den på en plats der den hålles varm utan att koka.

Duo Gov. - John M. Llone Jefferson City, Missouri.

Majspudding.

Tag substansen af 12 mjuka, gröna, okokta majskolfvar, tilllägg gulorna och hvitorna, vispade hvar för sig, af 4 ägg; en tesked socker, lika mycket mjöl, blandadt i en matsked smör, litet salt och peppar, en pt. mjölk. Baka ungefär ½ eller ¾ timme. Serveras som en grönsaksrätt i samma form hvari den bakats. Inlagd majs kan med fördel användas.

Ins PH. Hallen beck Vinona, Minnesota.

Mammas äppelpudding.

Ett halft lb. finhackad talg, 4 koppar mjöl (mätas efter siktningen), 2 teskedar jästpulver siktadt tillsammans med mjölet. en nypa salt; blandas lätt med mjölk, liksom biscuit, och kaflas omkring \(^2\) tum tjock; smörj en djup puddingform med smör och belägg den med degen. Skär tunna äppelskifvor och fyll formen; tag socker efter smak; rif muskott ofvanpå och lägg på skorpan; lägg väl ihop kanterna; ångkoka 2 timmar. Serveras varm med smör och socker.

Mrs. IJ Peto Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Tombstone, Arizona.

Tant Kate's dessert.

Värm 1 pt. söt mjölk i dubbelkokaren jemte 3 matskedar socker och en liten nypa salt. När den kokat upp, rör sakta i 2 bräddfulla matskedar majsstärkelse, upplöst i litet kall mjölk. Rör afbrutet i 2 minuter och koka 5 minuter till, rörande då och då; tillsätt några droppar fruktfärg — så mycket som behöfs för att gifva en afgjord nejlikofärg åt "maten," och vanilj för att få en delikat arom. Häll den i små koppar — eftermiddagskaffekoppar äro särdeles lämpliga; servera på ett platt fat i en bädd af vispad grädde.

Kato M. Gage: Battle Creek, Michigan.

Billig bakad pudding.

En pt. mjöl, en tesked jästpulver, en kopp söt mjölk, ett ägg, en matsked socker, 4 dito smält smör; när den är färdig skär upp den och lägg öfver något slags omtyckt frukt.

———Mrs. C., Battle Creek, Michigan.

Chokladpudding.

En qt. kokt mjölk; häll den öfver 1 pt. crackers eller brödsmulor, tillsätt 3 téskedar smält smör, ½ kopp socker, 6 matskedar choklad, 3 ägg, litet salt. Bakas i 20 minuter och serveras varm.

Sås. — Ett ägg, 1 kopp socker, 3 matskedar smält smör; vispa allt tillsammans; sätt arom med vanilj.

Martha of Grage Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Tacoma, Washington.

Plumpudding.

Ett fb mjöl, ett fb brödsmulor, ett fb oxtalg, ett fb russin utan kärnor, ett fb korinter, väl tvättade, ett fb mycket brunt socker, ett halft fb citronskal, skuret i små bitar, 2 ozs. blandade kryddor, 12 väl vispade ägg och litet socker tillsammans med sockersirupen (t. ex. en pint); tillsätt mera, om nödvändigt; den får ej blifva lös. Smörj stenkärl, — ej bleckformar — fyll dem till brädden, vät duken, strö torrt mjöl ofvanpå, bred duken öfver, sy väl ihop den, lägg puddingen i kokande vatten

och låt den koka, ej mindre än tolf timmar och afbryt ej kokningen någon gång under denna tid.

Eliza George

Auburn, New York.

Russinmunkar.

Två ägg, gulorna och hvitorna vispade hvar för sig, ½ kopp smör, 1 d:o socker, 1 d:o russin utan kärnor, 2 d:o mjöl, 2 jemnstrukna téskedar jästpulver, 1 tésked kanel, 1 rifven muskott; tillsätt ägghvitorna sist. Ångkoka i tékoppar ½ timme.

Sås till russinmunkar. — En kopp socker, 2 ägg (gulorna); en half kopp vatten; häll detta i en skål och koka öfver ånga en half timme; rör då och då. Slå ägghvitorna till ett styft skum och tillsätt dem straxt före serveringen. Sätt arom med en half kopp god sherry.

Jns PH. Hallenbeck Vinona, Minnesota.

Fruktpudding.

En kopp söt eller sur mjölk, en half kopp smör, två ägg, 1 kopp sockersirup, 1 tésked soda, salt, kryddor, 1 lb. russin utan kärnor, korinter, citron, så mycket mjöl som behöfves för att få puddingen styf som en kaka. Koka eller ångkoka 4 timmar.

Vinsås. En kopp smör och 2 dito socker vispade till kräm, tillsätt en kopp kallt vatten; låt det blifva varmt men ej koka; bör blifva skummande, sätt arom med vin eller konjak, sedan såsen tagits från ugnen.

Manam D. Coopu En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Bozeman, Montana.

Minnie's plumpudding.

Fyra koppar mjöl, 2 ägg, en stor kopp pudersocker, en matsked smör, en tesked kanel, 2 teskedar jästpulver, en kopp mjölk, en dito russin utan kärnor, en nypa salt; vispa äggen väl, tillsätt socker, smör, mjölk, russin, och vispa för hvarje ny ingrediens som ilägges; mjöl, jästpulver och kanel siktas tillsammans; baka puddingen i en smörbestruken form en timme vid

sakta eld. Servera den varm med vaniljsås. När den är kall utgör den en god fruktkaka.

Mrs. I. J. Peto Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Tombstone, Arizona.

Engelsk plumpudding.

Tag 1 lb. russin, lika mycket korinter, lika mycket talg, hacka den senare mycket fin, ½ lb. hackade suräpplen, 1 lb. mjöl, 9 ägg, ½ kopp finhackad citron, 3 glas ojäst vin, 1 lb. pudersocker, krydda efter smak; om den är för torr tillsätt söt mjölk. Sy den tätt in i en puddingpåse, väl mjölad, och låt den koka 4½ timmar.

Grahampudding.

Vispa väl 8 ägg och blanda med dem 1 pt. söt grädde, ½ lb. brödsmulor och ½ lb. mjöl; rör allt väl tillsammans. Tillsätt 1 lb. finhackad talg, 1 lb. väl rensade korinter, 1 lb. russin utan kärnor, 1 lb. socker, 2 oz. kanderade apelsinskal, lika mycket kanderade citronskal jemte 1 pt. New Orleans molasses och en rifven muskott. Rör alla ingredienserna väl tillsammans, sy in dem i en mjölad duk och baka. Lägg en tallrik på bottnen af grytan och stick icke i puddingen, innan vattnet kokar. Låt den koka 6 timmar. Servera den med någon god sås.

Landtlig pudding.

Vispa ett ägg med en kopp socker, tillsätt ½ kopp smält smör, en dito mjölk och 2 dito mjöl, med deri blandade 2 teskedar jästpulver. Baka i temligen liflig ugn och servera med sås.

Engelsk julpudding.

En och en half kopp Grahammjöl, ½ dito pudersocker, ¼ dito smör, ½ dito söt mjölk, ett ägg, en tesked jästpulver, en kopp russin utan kärnor. Sätt arom efter smak och ångkoka 2 timmar.



Såser till puddingar.

Citronsmör.

EM ägg, vispade för sig, 3 citroner, 2 koppar socker, ett stycke smör af två äggs storlek (eller 4 ozs). Rif citronerna, vispa smöret och sockret tillsammans, tillsätt den rifna citronen; blanda väl, sätt den på kokugnen och låt den koka tills den tjocknar, under oafbrutet rörande.

Mrs. Dov. Reynolds Dover, Delaware.

Sås till pudding.

En kopp finstött socker och $\frac{1}{2}$ dito smör vispade till ett kräm. Tillsätt ett väl vispadt ägg och sätt arom med vanilj; 1 matsked varmt vatten tillsättes just före serveringen.

M. B. J. Last. En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Lancaster, New Hampshire.

Sås till körsbärspudding.

En kopp körsbärssaft, en kopp socker, en kopp vatten, små smörklimpar, en matsked afredning. När den kokar upp, tillsätt två matskedar sherry och muskott efter smak.

Locuse L. Borlon.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.

Moscow, Idaho.

Klar sås till pudding.

Ett $\mathbb B$ socker, $\frac 12$ pt. vatten, 2 ozs. smör, $\frac 12$ citron, $\frac 12$ tésked hela kryddor — kryddnejlikor, kryddpeppar med muskott-

blomma och kanel. Koka alltsammans 10 minuter (citronen skuren i stycken); sila.

Mary S. Meneal. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Guthrie, Oklahoma.

Gräddsås.

En kopp söt grädde, 1½ tésked citronextrakt, 1 kopp finstött socker, hvitan af 1 ägg; blanda grädden, sockret och extrakten, vispa det mycket lätt och tillsätt en mycket väl vispad ägghvita.

Mrs Era M. Sackett Albion, Michigan.

God vanlig sås.

En kaffekopp pudersocker, 2 matskedar smör, 2 matskedar mjöl, vispa väl tillsammans, tillsätt sedan en kopp kokande vatten och låt den koka sakta några minuter. Sätt arom med muskott eller något litet eider.

Eliza George Auburn, New York

Sås till puddingar.

En kopp socker, ½ dito smör, 3 dito vatten, 1 tésked majsstärkelse; koka 1 timme.

Mrs. Étta Gloham.

Muskottsås.

I två koppar kokande vatten lägg ¾ kopp smör, två koppar socker, i hvilka man rört 1 liten tésked majsstärkelse och ½ rifven muskott. Sedan den kokat 2 eller 3 minuter, sätt den afsides, tills den har upphört att koka, tillsätt då två mycket väl vispade ägg-gulor.

Mrs Solice V Brown

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Lisbon, North Dakota.

Sås till pudding.

En kopp socker, ½ kopp smör, 1 ägg, allt vispadt tillsammans; hällöfver en kopp kokande vatten; sätt arom med sherry

och tillsätt ½ kopp vispad grädde. — Mrs. ——, Biträdande medlem af gvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Little Falls. Minnesota.

Sursås.

En kopp socker och 2 matskedar smör vispade till kräm, 1/8 kopp ättika, 1 väl vispadt ägg; tillsätt ½ kopp varmt vatten; rör hela tiden.

Thursa J. Ocehraen, Biträdande medlem af qvinliga styrolsen vid verldsutställningen.
Groton, Vermont.

Gräddrik sås.

En half kopp smör, 1 kopp finstött socker, 4 kopp grädde, 4 matskedar vin. eller 1 matsked vanili — om vanili användes, tillsätt 4 matskedar grädde — tillsätt socker så småningom, vispande hela tiden; när blandningen är lätt och gräddartad, tillsätt så småningom vinet och derpå grädden, litet åt gången. När allt är väl vispadt, sätt skålen i ett fat med varmt vatten och rör om tills såsen är jemn och gräddartad - ej längre; låt den ej stå så länge i vattnet, att sockret smältes; den bör vara hvit och fradgande alltigenom.

Mrs. Low. Elias Car Rallegh, North Carolina.

Gräddsås.

En pt. grädde värmes vid sakta eld; tag den af elden, tillsätt 4 matskedar finstött socker och hvitorna af 2 ägg; blanda väl, krydda med muskott och 1 tésked vanilj.

Hur. Gw. L. B. Horris. Hartford, Connecticut.

Citronpuddingsås.

En kopp socker, 2 koppar vatten; låt koka omkring 10 minuter; rör i under kokningen 3 téskedar majsstärkelse, blandad med litet kallt vatten. Sätt härtill saften och det rifna skalet af 1 citron, 1 matsked smör och en nypa salt.

Mance D. Jaston, Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlidsutställningen. Deadwood, So. Dakota.

Vaniljsås.

Värm ½ pt. mjölk öfver kokande vatten, tillsätt 2 ägg-gulor och en ½ half pt. finstött socker; rör om tills den är tjock som kokt gräddkaka; när den svalnat, tillsätt lätt arom af vanilj. Straxt före serveringen tillsätt 2 ägghvitor vispade styfva.

Hur. Sw. L. B. Morris. Hartford, Connecticut.

Puddingsås.

Blanda 8 matskedar socker med 4 matskedar smör och två matskedar mjöl. Vispa blandningen till ett kräm, tillsätt sedan ett väl vispadt ägg och en kopp kokande vatten. Rör tills såsen tjocknar, sätt arom efter smak.

Puddingsås.

Tag 3 väl vispade ägg och en kopp finstött socker. Blanda väl. Rör i en kopp kokande mjölk, sätt arom efter smak.

Styf sås.

Vispa tillsammans $\frac{1}{2}$ kopp socker och lika mycket smör. Sätt arom efter smak. En sked full till hvarje portion risgrynseller äppelpudding.

Vanlig sås.

Rör tillsammans en half kopp socker, hälften så mycket smör, och afred med en half tésked majsstärkelse; rör i en kopp kokande vatten eller söt mjölk.

Brynt gräddsås.

Sätt en kastrull på elden och ilägg 2 ozs. socker. Rör om tills det är brynt, häll sedan sakta i 1 gill tunn grädde och rör hela tiden.

Citronsås.

Vispa till kräm 1 kopp socker och ½ kopp smör. Tillsätt 2 ägg-gulor och blanda väl. Slå häröfver ½ pt. kokande vatten, saften af 1 citron och 2 väl vispade ägghvitor.

Skummande sås.

Vispa en kopp socker och en half kopp smör tillsammans. Tillsätt 2 ägg-gulor jemte saften och det rifna skalet af en citron. Slå de 2 hvitorna styfva och blanda allt tillsammans. Straxt före serveringen, rör hastigt i 1 kopp kokande vatten.

Ättikssås.

Blanda 1 kopp socker med 1 matsked mjöl, tillsätt 1 matsked ättika, litet muskott och 1 pt. kokande vatten. Koka tills det börjar tjockna, tillsätt då en liten bit smör.

Hård sås.

Vispa till kräm 1 kopp socker och $\frac{1}{2}$ kopp smör, tillsätt sedan 2 ägghvitor och litet muskott. Sätt den på is tills den behöfves.

Lönnsirupssås

Häll 1 lb lönnsirup i ett fat och tillsätt 1 pt. vatten. Koka 5 minuter. Serveras till något slags pudding.



Preserver.

Preserverade björnbär.

ÄLL 1 pt. vatten i syltgrytan jemte 2 lbs. socker och koka det sakta tillsammans omkring ½ timme; lägg sedan i 3 lbs. bär och några bitar kanel och koka det ännu en half timme. Ställ dem på en kall plats och låt dem svalna innan de hällas på burkar.

M. B. T. Last, En af de ledande damerna vid verlds-utställningen. Lancaster, New Hampshirc.

Preserverade fikon.

Tag mogna fikon, köttiga men fasta, väg dem och använd 1 pound socker till hvarje pound fikon; haf en gryta med kokande vatten, passande för ugnen och syltgrytan, med sockret kokt till en sirup, kokhet, och färdig att mottaga fikonen, sedan skalet blifvit aftaget. (Skalet kan aftagas genom ett försigtigt användande af en knif, sedan de, några åt gången, släpts i kokande vatten. Det heta vattnet borttager den kärfva såsen från stjelk och skal, som annars är så besvärlig för fingrarne vid skalningen.) Sedan fikonen äro skalade, så släpp dem några åt gången i den kokande sirupen och låt dem koka tills de se klara eller färdiga ut; ös upp dem på ett fat eller i ett durkslag. Koka sirupen tills han blir lagom tjock, släpp då de kokta fikonen tillbaka i sirupen och låt dem blifva kokheta; förvara dem sedan i lufttäta burkar. Tillredda på detta sätt kunna de bevaras i åratal och äro delikata, men uppmärksamhet och mycken omsorg erfordras under hela tillredningen för att ernå ett godt resultat. Skulle Ni misslyckas en gång, så tag reda på orsaken och försök omigen.

Here herrick Reed Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid veridis-utställningen. South Jacksonville, Florida,

Preserverade tomater.

Gör en tjock sirup; när den kokar, släpp i små tomater, som hafva litet vatten och få frön; när de börja mjukna, tillsätt små bitar citronskal; om de önskas tjocka, koka tills alltsammans är en tjock massa; om de skola förvaras på lufttäta burkar, behöfva de ej kokas så länge. De äro särdeles goda vårtiden.

arrier daylor Ufston

Preserverade qvittenäpplen.

Skala gvittenäpplen och skär dem i åttondelar, väg dem och ångkoka dem, tills de kunna genomborras med en gaffel, tag samma vigt i socker, med vatten nog att genomfuktas; när det är upplöst, tillsätt äpplena och koka dem 5 minuter i sirupen; ös upp frukten, koka sirupen tills den blir tjock, häll öfver frukten och lägg den på burkar. Koka skalen och kärnhusen i så mycket vatten, att det står öfver dem, sila och tillsätt lika mycket vildäppelsaft (tillredd på samma sätt), saftens vigt i socker; låt den koka från 3 till 5 minuter och häll den på glas för kommande behof.

Ins S.S. Fifield

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Ashland, Wisconsin.

Preserverade surapelsiner — gammal god metod.

Tag skalen af goda, fasta surapelsiner, rif eller pilla af den glatta yttersidan, lägg dem sedan i salt vatten under en dag, sila och lägg dem i en gryta kallt vatten och låt dem koka upp, häll af vattnet och upprepa denna process tills det bittra är bortskaffadt; då böra skalen äfven vara tillräckligt kokta (de böra vägas, innan de läggas i vatten, just som den glatta vttersidan borttagits), tag ett pound socker till ett pound skal, låt apelsinen koka i sirupen, tills sirupen är så tjock som man vill ha ha den. Lägg in dem varma.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-uställningen.
South Jackson ville, Florida.

Persikor och päron.

Kunna preserveras på samma sätt, antingen hela, halfva eller fyrdelade.

Persikor, plommou och renklor.

fag stora, saftiga, mogna persikor, utan stenar, skala och fyrdela dem, knäck hälften af stenarne och skala kärnorna i skållhett vatteu. Väg persikorna och tag till hvarje pound ett pound socker, blanda dem med sockret och kärnorna i ett djupt fat eller en soppskål; täck öfver och låt den stelna under natten; om morgonen häll blandningen i en syltgryta och koka dem tills de blifva mjuka och klara, skummande omsorgsfullt; använd ej något vatten, ty saften som drages ut medan de ligga i sockret är tillräcklig. När de kallnat, häll dem i krukor och bind sedan noga öfver dem.

Eliza George Auburn, New York.

Preserver.

Att taga 1 lb socker till en pt. frukt är en godkänd regel. Sirupen skall skummas omsorgsfullt, frukten väl kokas, och när de sättas undan böra krukorna vara lufttätt öfvertäckta och ställas på en kall och mörk plats.

Preserverade qvittenäpplen.

Skala dem, tag ur kärnhusen och släpp dem i kallt vatten för att bevara färg och form. Tag 1 \(\text{tb} \) socker till 1 \(\text{tb} \) frukt. Gör sirup af sockret med 1 pt. vatten till 1 \(\text{tb} \) socker. Koka den fort, släpp i frukten och fortsätt kokningen, tills frukten är mjuk, sila upp den och koka sirupen, tills vattnet är urkokt; häll den sedan öfver frukten, lägg den i burkar eller i lufttäta krukor.

Preserverad citron.

Skår frukten i tunna skifvor, koka dem tills de blifva mjuka och klara, häll af dem i kallt vatten. Gör en sirup af 1 lb. socker till 1 lb. citron. Lägg ett litet stycke ingefära i sirupen, koka tills den blir klar, häll då af frukten från det kalla vattnet och i den kokande sirupen. Låt den koka i 5 minuter. Om man så önskar kan 1 limon sättas till ½ dussin citroner.

Preserverade körsbär.

Frukten kan befrias från kärnor eller ej, efter behag. Tag å to socker till 1 to frukt och 1 pt. vatten till hvarje to socker. Värm upp vattnet och upplös sockret väl, tillsätt frukten och låt alltsammans koka vid hastig eld i 20 minuter, eller tills det börjar blifva geléartadt. Häll på krukor eller burkar, medan blandningen ännu är varm. Lägg papper ofvanpå och pressa ned det rundt kanterna. Tillslut sedan kärlen omsorgsfullt. Sätt dem på en mörk och kall plats.

Att preservera plommon utan skal.

Häll kokande vatten öfver stora ägg- eller magnum bonumplommon, täck öfver dem tills de kallnat, pilla sedan af skalen. Gör en sirup af 1 lb. socker och en tékopp vatten för hvarje lb frukt, koka upp den och häll den öfver; låt dem ligga i en dag eller två, häll sedan af sirupen och koka igen, skumma den klar och häll den varm öfver plommonen, låt dem ligga i till nästa dag, ställ dem då öfver elden i sirupen, koka dem sakta, tills de bli klara; tag upp dem ur sirupen med en skumslef och lägg dem i krus eller gryta, koka sirupen, tills han är rik och tjock, tag bort allt skum som uppstiger, låt det sedan svalna och sätta sig och häll den öfver plommonen. Om pudersocker användes, hvilket är lika bra, utom till renklor, bör det klaras på angifvet sätt.

Att preservera purpurplommon.

Gör en sirup af rent pudersocker och klara den; när den är fullkomligt klar och kokhet, häll den öfver plommonen, sedan man plockat ut alla skadade, och ångkoka dem; låt dem stå i sirupen 2 dagar; häll sedan af den; koka sedan upp den, skumma och häll öfver den igen; låt dem ligga i sirupen en dag eller två till, lägg dem sedan i en syltgryta och sätt på elden, och låt koka sakta, tills sirupen kokt ihop och blifvit tjock eller rik. Ett fö socker till hvarje fö plommon. Små damaskusplommon äro mycket goda, om de preserveras som körsbär eller någon annan mogen frukt; klara sirupen och häll den öfver plommonen när den är kokhet; låt dem koka sakta, tills de äro väl kokta och sirupen tjock. Lägg dem i krukor eller krus; förvara dem nästa dag efter föreskrift.

Preserverade renklor i sirup.

Till hvarje pound frukt tag 1 fb toppsocker, en fjerdedels pt. vatten. Koka sockret och vattnet tillsammans ungefär 10 minuter; klyf renklorna; tag ut stenarne, lägg frukten i sirupen



Alternate Lady Manager World's Fair, Ashland, Wisconsin.



MRS, LOUIS D. CAMPBELL, Alternate Lady Manager World's Fair, Eddy, New Mexico



MRS. W. D. MCCONNELL, Lady Manager World's Fair, Fargo, North Dakota,

och låt den koka sakta, tills den är nästan mjuk. Tag den från elden och lägg den i en stor kastrull, och koka den igen följande dag under ungefär 10 minuter tillsammans med kärnorna, skalade. Häll frukten försigtigt i krus, häll öfver sirupen och när den kallnat, täck väl öfver, så att luften är alldeles utesluten. Låt sirupen bli väl skummad, både första och andra dagen af kokningen, annars blir den icke klar.

Att preservera körsbär i sirup.

Fyra lbs. körsbär, tre lbs. socker, 1 pt. hvit vinbärssirup. Tag körsbär så klara och genomskinliga som möjligt och väl mogna, plocka bort skaften och tag ur stenarne; skada bären så litet som möjligt. Gör en sirup af den ofvanstående qvantiteten socker, blanda körsbären deri och koka dem omkring 15 minuter; skumma omsorgsfullt; häll dem försigtigt i en kastrull och låt dem stå till nästa dag, häll sedan körsbären på en sikt och slå sirupen och vinbärssaften i kastrullen igen. Koka dem tillsammans tills sirupen något förminskats, och blifvit ganska tjock, häll då i körsbären och låt dem koka omkring 5 minuter, tag dem af elden, skumma sirupen, lägg körsbären i små krukor eller flaskor med vida mynningar; häll sirupen öfver och när de kallnat, bind öfver dem väl, så att luften är fullkomligt utestängd.

Preserverade päron.

Tag 6 fb päron, 4 fb socker, 2 kaffekoppar vatten, saften af 2 citroner och skalet af 1, en handfull hel ingefära; koka allt tillsammans 20 minuter, häll sedan i päronen och koka dem mjuka, i ungefär 15 minuter, tag upp dem och koka sirupen litet längre, lägg sedan frukten tillbaka och koka upp den, häll den på krukor medan den är varm.

Att preservera persikor.

Persikor som skola preserveras böra vara mogna, men icke mjuka, skär dem i halfvor, skala dem, tag väl ut stenarne; tag lika många fb hvitt socker som frukt, ihäll till hvarje fb socker 1 tekopp vatten, rör tills sockret är upplöst, sätt det öfver en medelstark eld, lägg i persikorna när det är kokhett, och låt dem koka sakta tills de få en ren, klar, jemn färg, vänd dem försigtigt upp och ned några gånger med en skumslef; skada dem ej;

när de äro klara, tag upp hvarje halfva med' en sked och lägg dem på flata fat att svalna; när alla äro uppe, låt sirupen koka, tills han är ganska tjock, häll den i en stor tillbringare, låt den svalna och sätta sig. När persikorna äro kalla, lägg dem försigtigt i krukor och häll sirupen öfver dem; lemna bottensatsen qvar, eller ock sila sirupen. Några af kärnorna i persikostenarne kunna läggas bland persikorna, när de kokas. Låt dem stå öppna en natt; täck sedan öfver dem.

Att preservera citron.

Skala citronerna och skär dem i skifvor, omkring 1½ tum tjocka; derpå i remsor af samma tjocklek, lika långa som frukten, tag ut alla kärnorna med en liten knif; väg dem sedan och tag ett pound hvitt socker till hvarje pound citron; gör en sirup; till 10 lbs. sätt en pt. vatten och låt sakta koka 20 minuter, lägg sedan i citroner och koka en timme eller tills han är mjuk; innan han tages från elden lägg i 2 limoner, skurna i tunna skifvor och utan kärnor, och 2 ozs. ingefära; låt icke koka länge sedan limoner och ingefäran lagts i; rör icke om under kokningen. Utmärkt god, om ofvanstående recept noga följes.

Vildäpplen.

Till hvarje lb. frukt tag $\frac{1}{2}$ lb. socker, och en pt. vatten till 3 lbs. socker. När sirupen är kokhet, lägg i äpplena; de böra kokas mycket fort. När de äro färdiga, fyll en kruka med frukten och häll i fullt upp med sirup.

Ananas.

Skala frukten och tag noga bort alla ögon och fläckiga ställen. Skär den i skifvor och skifvorna i små bitar; tag bort kärnhuset; väg frukten och lägg den i en panna med hälften så många lbs. socker som frukt; låt den stå öfver natten. Sätt den om morgonen på elden och låt den koka vid stark eld endast en minut, emedan lång kokning förderfvar färgen. Lägg den i krukor enligt gifven anvisning.

Att göra frukt grön för preservering i socker eller ättika.

Äpplen, päron, citroner, plommon, aprikoser m. m. göras gröna för preservering eller inläggning som pickles sålunda: lägg

vinblad under, mellan och öfver frukten i en syltgryta, tillsätt små bitar alun, af en ärtas storlek, ungefär ett dussin bitar till en full gryta; häll i vatten så att det täcker frukten; täck öfver grytan väl för att utestänga all yttre luft; sätt den att koka öfver sakta eld; när den är mjuk, afsila allt vattnet; om färgen icke är vacker så låt frukten svalna, lägg i vinblad och en bit saleratus eller soda och sätt den öfver lindrig eld tills den begynner sakta koka; en bit soda eller saleratus, stor som en liten muskott, skall medföra åsyftad verkan; bred ut den att svalna och behandla den slutligen efter meddelad föreskrift.

Att färga frukt gul.

Koka frukten jemte färska citronskal i så mycket vatten att det står öfver alltsammans, tills den är mjuk; tag sedan upp den, bred ut den på fat för att svalna och behandla den sedan enligt föreskrift.



Geleer och sylter.

NVÄND en porslinsgryta eller emaljerad jerngryta vid beredandet af geléer eller preserver och afstå helt och hållet från begagnandet af malmgrytor. Men vi känna många husmödrar som hålla fast vid de gammalmodiga syltgrytorna, som, en gång köpta, hålla sig så godt som nya i åratal. Det är i sjelfva verket en ringa sak att hålla en malmgryta blank och ren, men om icke vederbörlig omsorg iakttages vid rengöringen blir den gammalmodiga "malmgrytan" en stor giftblandare. När den skall användas för inkokning, skuras den väl med sand. Sätt den öfver elden och koka i henne en kopp god ättika och hälften så mycket salt. Häraf får man ett slags saltsyra, och när grytan gnides väl dermed öfver hela ytan, rensas hon fullkomligt från all giftig oxid. Tvätta henne i rent, varmt vatten och begagna henne genast. När sirupen hälles ur grytan, så tvätta henne skyndsamt, innan sirupen eller frukten ihälles igen. Om detta noga iakttages, kan man nytja malmgrytan med lika mycken trygghet som porslinsgrytan, som är dyrbarare, emedan den så lätt slås sönder.

Använd ej pudersocker till preserver eller geléer. Färgen blir mörk derigenom och jäsning kan lättare förekomma på grund af orenligheter i sockret. Geléer och sylter skola läggas i porslinskrukor eller geléburkar, som öfvertäckas väl med tjockt papper eller metall-lock. Ett stycke silkespapper, väl afpassadt efter ytan, bör först läggas öfver preserverna, och locket sedan tätt fastsättas. Om papper användes, bör det klistras väl fast rundt yttersidan af burken och fasthållas med en gummisnodd. Krukorna och burkarne sättas efter ifyllningen i ett svalt, torrt och mörkt rum. Om geléet icke är fast nog, kan man låta vattnet afdunsta genom att sätta burkarne i solen

med fönsterglas öfver. Tag af glaset emellanåt och torka bort fuktigheten. Härigenom blir gelét snart fast, utan att behöfva kokas om, hvilket kan förderfva aromen, och med all säkerhet gör färgen mörkare.

Fruktgele.

En half burk gelatin, 1 pt. vatten, 1 kopp socker. Tag nog persikor att till hälften fylla en form, skär dem i halfvor i kokande sirup och koka dem. Tag upp dem och lägg dem i formen med snittsidan upp. Häll sirup på gelatin och sila öfver persikorna i formen. Citronsaft förbättrar smaken.

Mus Gov. Colcord Carson City, Nevada.

Vildäppelgele.

Tvätta och skär bort alla skadade ställen, sätt äpplena på ugnen och slå öfver vatten, koka dem sakta, tills de äro mjuka nog att silas, tag då af och sila dem genom en gelépåse. Tag 3 pts. socker till 4 pts. saft, värm sockret i ugnen, koka saften 14 minuter, rör i det varma sockret och koka tillsammans; häll det sedan i formar.

Mary P Harr En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Cincinnati, Ohio.

Kaffegele.

En half burk af Knox' gelatin upplöst i en kopp kallt vatten under en half timme; tillsätt 1 pint kokande kaffe och socker efter smak; sila i en form, sätt att svalna. Serveras med vispad grädde.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Minneapolis, Minn.

Persikogele.

Ett dussin goda persikor, ½ burk gelatin, 1½ kopp socker, 1½ pt. vatten. Lägg gelatinen 2 timmar i 1 kopp vatten, slå sockret och återstoden af vattnet i en kastrull och låt det koka 5 minuter. Skala persikorna, skär dem i halfvor och koka dem försigtigt i sirupen i 10 minuter; tag af dem från elden, tillsätt gelatinen och rör om då och då, tills blandningen kallnar. In-

nan gelét hunnit stelna, doppa en form i kallt vatten, och häll blandningen i den; sätt den på en sval plats 3 timmar. Vid serveringstiden doppa formen i varmt vatten och häll ut innehållet på ett platt fat. Servera med vispad grådde eller mjuk gräddkaka lagd ofvanpå eller rundt omkring gelét. En matsked vin eller maraskino förbättrar smaken. Hvad slags frukt som helst kan användas.

Mis. John Muare En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Janesville, Wisconsin.

Kalffotsgele.

Tag 2 kalffötter, tillsätt 1 gal. vatten, koka tills 1 qt. återstår, sila och när det kallnat, skumma af fettet; tillsätt 6 väl vispade ägghvitor, 1 pt. vin, ½ lb toppsocker och saften af 4 citroner; blanda väl; koka det hela några minuter, under oafbrutet rörande, och sila sedan genom en flanellduk. Detta är ett utmärkt närande födoämne för sjuka och konvalescenter. Vinet kan användas eller utelemnas allt efter godtfinnande.

Eliza George

Blandade geleer - ny metod.

No. 1. - Blanda 1 pt. smultronsaft och 1 pt. korintsaft, häll den i en sten- eller porslinsgryta, koka i 5 minuter; tillsätt sedan 1 knapp qt. granuleradt socker, koka vid hastig eld under 10 minuter, undersök den med en silfversked; om det droppar från sidan af skeden på 2 eller 3 ställen, är den färdig; om allt droppar från ett ställe på skeden, koka det litet längre, tills det droppar från flere platser; koka endast 1 gt. i samma gryta åt gången.

No. 2. — Blanda saft af smultron och suräpplen och förfar på samma sät som vid No. 1.

No. 3. — Blanda saft af körsbär och suräpplen och förfar på samma sätt som vid No. 1.

No. 4. — Blanda saft af vinbär och körsbär och förfar på samma sätt som ofvan.

Min metod att göra blandade geléer är att hälla saften af alla små frukter vid deras årstid på öfvertäckta glasburkar; då kan man få geléet friskt. Det blir mycket friskare om det göres under vintern och våren, än om man gör en stor mängd vid varm väderlek. Denna metod är särdeles fördelaktig för vindrufsaft, all den grusiga substansen samlas på bottnen af burken och gelét blir aldrig grusigt. Andra sammansättningar kunna göras, men de jag har angifvit äro de bästa och gifva smultron- och körsbärssmak åt gelét.

Mary E. Thom from Rensselar, Indiana.

Tant Jane's äppelgele.

Ett stort äpple rifves, 2 ägg, 1 kopp socker, saften och det rifna skalet af 1 citron; blanda det tillsammans och koka det 3 Häll det i geléburkar eller formar och låt det svalna.

Mrs. IJ Peto Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Tombstone, Arizona.

Äppelgele.

Lägg ½ burk gelatin i 1 pt. vatten. Skala 1 dussin äpplen, tag ur kärnhusen, och skär dem i skifvor tvärsöfver, (görande ringar). Gör en sirup af 1 lb. socker och en kopp vatten. Koka äpplena häri tills de bli klara. Lyft upp dem försigtigt ur sirupen och lägg dem i en glasskål. Lägg den vattnade gelatinen i sirupen och rör om, tills den är upplöst; tillsätt ett glas vin och en citron, skuren i tunna skifvor. Sila den genom en gelépåse öfver äpplena. Citronskifvorna lagda i skålen, gifva ett prydligare utseende. Servera med grädde, tillsätt vin och socker till grädden, om så behöfs.

Mrs. Sallie S. Cotten Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Falkland, North Carolinan.

Tranbärsgele.

Lägg 1 qt. tranbär, 1 pt. vatten, 1 pt. socker i en porslinsgryta. Låt det stå öfver hastig eld, tills det kokar upp, rör då väl om och krossa tranbären med en silfversked. Koka vid hastig eld omkring 15 minuter, sila och häll i formar.

Mrs George A Mumfod

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställingen.
Pawtucket, R. I.

"Bullberry"-gele.

Häll litet vatten i grytan med bären, så att de icke brännas, innan saften kommer fram; koka och rör om, tills saften är väl urdragen; flytta af elden och sila genom en duk; mät saften och tillsätt lika många gts. socker; koka oafbrutet 25 minuter, fyll burkarne och låt dem stå öfver natten, täck sedan säkert öfver dem. På grund af bärens högröda färg och den starka, rena syran är detta det bästa gelé, som kan göras.

Ms. Frances CHolley Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid Verldsutställningen.
Bismarck, North Dakota.

Citrongele.

Tre matskedar gelatin, 1 pt. socker, 1 qt. kokande vatten, 4 citroner. Upplös gelatinen i så mycket kallt vatten, att den täckes deraf (ungefär en timme åtgår); häll sockret och gelatinen i citronsaften och häll öfver det kokande vattnet, rif skalet af 2 citroner och sila allt tillsammans. Lägg gelét på ett vackert formadt fat och sätt det på is; när det hårdnar, hvälf det på en tallrik; det har då antagit fatets form.

Mary & McMel. Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Guthrie, Oklahoma.

Citrongele.

Det rifna skalet och saften af 2 citroner, gulorna af 3 ägg, 1 kopp socker, rör väl om och häll blandningen i en gryta med kokande vatten, rör tills det tjocknar; detta slag af gelé håller sig flera veckor.

Ther. Hus. Q. Brundage Albion, Michigan.

Utmärkt för bordet, utmärkt för den sjuke. Rör en burk gelatin i 1 qt. kokande vatten, tills den blir upplöst; tillsätt 2 koppar granuleradt socker, 2 koppar citronsocker; koka allt tillsammans 10 minuter; när allt är upplöst, färga 3 téskedar citronextrakt med 2 téskedar fruktfärg; sila i formar eller koppar, låt det stå tills det stelnar — 5 timmar eller mera. med grädde och socker med arom af citronextrakt.

kan utelemnas, om man så vill). Detta gelé blir vackert, om man lägger inlagd frukt i formarne först — persikor eller körsbär äro vackra — sedan häller öfver gelatinen och låter den stelna; när gelét skall användas är kontrasten mellan gelét och frukten af god effekt.

nos Lda Kniekerbocken, Albion, Michigan.

Citrongele.

En burk gelatin, 2 koppar socker, 3 citroner, 1 pt. kokande vatten; koka allt tillsammans och sila genom en duk i formar. Låt det svalna.

Miss alier Woodroff Battle Creek, Michigan.

Citrongele.

En burk gelatin; häll 1 pt. kallt vatten derpå och låt den svälla 2 eller 3 timmar, tillsätt sedan 2 lbs. socker, saften af 4 citroner, 1 knapp qt. kokande vatten; koka tills sockret är upplöst; sila och häll det i formar.

Mrs. Mary E. Graves, Cedar Rapids, Iowa.

Apelsingele.

Tag köttet och saften och låt det koka upp (för mycket kokning åstadkommer bitter smak), häll det genom en Cantonflanell eller flanellpåse; mät saften, tag 1 lb. socker till hvarje pt. saft; låt saften koka upp, tillägg sedan det varma sockret; koka tills gelét blir så styft, som man vill ha det. Med liten öfning kan man snart göra ett så vackert ambrafärgadt gelé, som man gerna kan önska sig.

Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid verldsutställningen.
South Jacksonville, Florida.

Äppelgele.

Skala suräpplen, tag ur kärnhusen, och skär dem i skifvor, slå kallt vatten öfver, koka dem tills de bilda en massa och pressa den genom en ystduk; koka sedan 1 qt. åt gången jemte 2 lbs. hvitt socker i 20 minuter. Häll gelét i burkar och ställ

det på en ljus plats tills det svalnar. Förfar på samma sätt med all saften. Sjelfva massan kan sedan användas till dessert eller pajer.

Apelsingele.

Lägg 1 oz. gelatin i kallt vatten under 2 timmar. Lägg 8 oz. socker i en annan pt. vatten och låt det koka upp; kläm i saften af 6 apelsiner och 1 citron och rif skalen af 2 eller 3 af apelsinerna. Rör alla ingredienserna tillsammans, låt dem koka några minuter, sila dem genom en tygpåse och sätt gelét i formar på is tills det behöfs.

Marmorgele.

Häll litet apelsin- eller citrongelé på bottnen af en form, tag sedan litet mera af detsamma och arbeta det med en gaffel eller äggvisp tills det blir ådrigt. Lägg detta ofvanpå det klara gelét och sätt det på en kall plats tills det skall användas.

Äppelgele.

Skala och rensa ett syrligt äpple, lägg det i en panna, häll vatten öfver och låt det koka sakta tills det blir mjukt. När det kallnat, sila det genom en gelépåse eller en duk och tillsätt 1 lb. hvitt socker till hvarje pt. saft. Koka ihop det till ungefär hälften och skumma allt emellanåt.

Vinbärsgele.

Rensa 4 qts. vinbär, tillsätt en pt. vatten och koka tills de äro mjuka. Sila och koka i 15 minuter; skumma då och då. Tillsätt en pt. socker för hvarje pt. saft. Koka några minuter till och häll gelét i dricksglas.

Vindrufsgele.

Välj ut drufvor som icke äro fullkomligt mogna. Häll så mycket vatten i en gryta, att det till hälften täcker frukten. Krossa drufvorna under kokningen med en potatiskrossare. Sila dem genom en sikt. Koka saften 15 minuter, tillsätt 1 lb. socker till hvarje pt. saft och koka i 5 minuter. Skumma väl och häll gelét på burkar.

Vindrufsgele.

Välj vindrufvor, som ej äro för mogna, annars bilda de ej så lätt gelé. Tag bort stjelkarne och krama dem genom en gelépåse. Koka 1 eller 2 qts. saft åt gången och tag icke fullt 2 lbs. hvitt socker till 1 qt. saft. Koka drufvorna för sig i 15 minuter, tillsätt sedan sockret och koka i 5 minuter till. Häll gelét i glasburkar. Om drufvorna ej äro för mogna blir gelét fast och får en vacker färg. Bör förvaras i kallt rum.

Vinbärsgele.

Plocka vinbären just som de äro mogna, tag bort stjelkarne och lägg dem i en stenkruka, sätt dem på ugnen och värm dem, krossa dem med en trä- eller silfversked; när de äro väl varma, krama dem genom en grof ystduk i en porslins- eller emaljerad jerngryta. Lägg i 1 lb hvitt socker för hvarje pt. saft, koka vid hastig eld 20 minuter. Man behöfver ej smaka på gelét, ty det är fullkomligt säkert, att det blir fast och får vacker färg, om vinbären icke äro för mogna. Det är utmärkt godt.

Vingele.

Lägg 1 burk gelatin i 1 pt. kallt vatten tills den blir upplöst, skär då 3 stora citroner i tunna skifvor och häll öfver alltsammans 1 qt. kokande vatten, 2 koppar granuleradt socker, 1 pt. vin eller cider. När gelét nästan svalnat, rör det i en stor tillbringare och häll det sedan i formar.

Mrs Alongo & Austri, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Sitka, Alaska.

Guavagele.

Tvätta 4 guavafrukter väl och skär dem i stycken, koka dem i vatten, tills de blifva mjuka; lägg dem i gelépåsen och låt saften rinna igenom utan pressning; mät saften och tag 1 fb socker till hvarje pt. saft; låt saften koka upp och lägg i sockret hett; koka tills gelét blir tillräckligt tjockt.

Chlue Merrick Red South Jacksonville, Florida.

Plommongele.

Häll varmt vatten öfver vildplommon, sätt en tésked soda till hvarje gallon vatten; koka tills plommonen brista, ös upp dem, häll återigen varmt vatten öfver dem, koka dem väl, lägg dem i en påse att afrinna under natten. Tag lika mycket vildäpplen, koka och sila dem, tag lika mycket af båda safterna. koka i 20 minuter, tillsätt lika vigt socker, koka vid stark eld i 5 minuter och häll i dricksglas.

dnes S.S. Fifield

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Ashland, Wisconsin.

Äppelmarmelad.

Gör en sirup af 4 lbs. socker, tillsätt 1½ pt. vatten, koka tills det blir temligen tjockt; tillsätt 7 lbs. äpplen, skalade, utan kärnhus och skurna i små stycken, samt saften och det rifna skalet af en citron. Koka, tills äpplena se klara ut och häll sedan gelét i dricksglas.

Mas Franke H. Lancell Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Fikonmarmelade.

Tag de mognaste och mjukaste fikon Ni har och skala dem som till preservering; gör sirup af 3 th socker till 1 lb. frukt och koka allt tillsammans, tills det blir en tjock massa; rör oafbrutet: när det tjocknat, måste man vara försigtig att det icke brännes; genom att sätta syligrytan i vatten kan detta förekommas. Det är mycket godt.

Biträdande medlem af gyinliga styrelsen vid verlds-styrelsen vid verlds-south Jacksonville, Florida.

Krusbärssylt.

Till 1 quart mogna eller nästan mogna krusbär sätt en pint hvitt sockor, krossa dem med en trä- eller silfversked och koka dem tillsammans i nära 3 timme. Lägg syltet i krukor och täck öfver detsamma mycket noga med papper.

Fikonsylt.

Fikonen måste vara fullkomligt mogna; väg dem sedan de äro skalade och tag 1 pound socker till hvarje pound frukt. Lägg dem i en gryta och krossa dem väl till en massa, innan de sättas på elden, blanda i sockret. Till 6 pounds fikon sätt 3 citroner, skurna i fina skifvor och med kärnorna uttagna.

väl efter, att citronerna äro friska. Koka syltet vid sakta eld, tills det blifvit tillräckligt tjockt. När det är färdigt får det en vacker färg och är en delikat preserv.

Mes Saffie Howard Bush.

Biträdande medlem af den qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Birmingham, Alabama.

Vinbärssylt.

Använd samma recept som till fikonsylt, med den ändring, att vinbären icke skola silas utan endast krossas mycket väl i krukan. Den bör förvaras i ett mörkt rum.

Rabarbersylt.

Skär rabarbern i små stycken, lägg i socker pund för pund och låt den stå i en porslinsgryta eller stenkruka i 12 timmar. Der samlas en ganska stor mängd sirup; häll af denna och koka. tills den blir något tjock, tillsätt rabarbern och koka dem tillsammans i 20 minuter. Häll syltet i glas- eller porslinskrukor. Det står sig väl och är mycket godt. Tillsätt litet citronarom, om så önskas. Förvaras i ett mörkt rum.

Guavamarmelad.

Tag bort det tunna skinnet på guavan, skär den i stycken och koka i vatten tills den är mjuk nog att pressas genom en sikt för att skilja fröna från saften och köttet, mät sedan upp och tag 3 lb. socker till en pt. af substansen; koka sockret till en sirup, lägg i moset, koka det väl, tills det blir tillräckligt tjockt, och häll det på burkar.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verlds-utställningen. South Jacksonville, Florida.

Qvittenäppelsvlt.

Utvälj fina gula qvittenäpplen, tillsätt endast så mycket vatten, att de ej bli vidbrända och koka dem vid sakta eld, tills de lätt kunna krossas. Häll af dem vattnet, krossa dem med en sked och pressa dem genom ett durkslag för att bli qvitt kärnhus och kärnor. Tillsätt 1 lb. af det finaste hvita socker till 1 lb. frukt och koka under en half timme; rör ofta. Lägg syltet i krukor och täck väl öfver. Ställes på en kall plats.

Hallonsylt.

Blanda 1 lb. socker med 1 lb. rödhallon. Dessa få ej vara för mogna. Krossa dem väl i syltgrytan. Om litet vinbärssaft tillsättes, blir smaken finare. Koka sakta en half timme, eller tills det börjar stelna. Lägg syltet i små krukor och lägg papper öfver, vik det omsorgsfullt öfver kanterna och bind väl om. Detta slags sylt bör förvaras i ett mörkt rum.

Vindrufgele.

Af gröna drufvor, plockade straxt innan de börja vridas, får man det bästa gelét. Slå så mycket vatten öfver dem, att de täckas deraf, krossa och sila dem genom en gelépåse, tillsätt 1 pound socker till en pint saft och koka tills det bildar ett gele. Skall alltid förvaras i ett mörkt, kallt rum.

Vanligt citrongele.

Lägg en burk gelatin i kallt vatten, tills det mjuknar, tillsätt sex citroner, två stora kaffekoppar socker, kokande vatten, sila och häll i en form, skär en citron i mycket tunna skifvor och lägg dem i gelét; sätt det på is att kallna och förvara det sedan i ett kallt och mörkt rum. Detta gelé är delikat.

Apelsinmarmelad.

Tag bort det tunna, glatta skalet af surapelsiner genom att skrapa bort det eller skala af det med en skarp knif; skär dem sedan itu tvärs öfver sektionerna, så att hvarje stycke lätt kan delas; tag bort insidan från skalet (väg detta), pressa ut saften från insidan genom ett durkslag, så att nog kött följer med att ge ett gelélikt utseende, (mät saften), tag ett pound socker till hvarje pint saft och ett pound socker för hvarje pound skal. Sedan skalen blifvit rensade och vägda, skär dem i små stycken med en knif, lägg dem i en gryta med kallt vatten och låt dem koka upp, häll af detta vatten, som är bittert, lägg skalen i ett annat kallt vatten och koka dem på samma sätt som förut; upprepa detta 3 eller 4 gånger eller tills den bittra smaken försvun. nit; haf då i beredskap en sirup, gjord af saften och sockret, häll skalen deri, sedan vattnet fått afrinna, och koka sedan tills blandningen blir tillräckligt tjock. Förvara den på lufttäta burkar på samma sätt som frukt. Det blir en fast ambrafärgad

marmelad. Vi föredraga den framför den Skotska marmeladen. Bör förvaras i mörkt rum.

Bilder Murrick Red South Jacksonville, Florida.

Fruktgele.

Använd samma recept som för citrongelé; lägg i kanderade körsbär och sura vindrnfvor; klyf drufvorna på längden och tag bort kärnorna.

Ans Jennie Journey Des Moines, Iowa.



Inlagda frukter och grönsaker.

ÅGRA allmänna regler böra iakttagas vid inläggningen af alla slags frukter och grönsaker. Glasburkar med gummiband äro bäst och billigast i längden, då de äro lätta att rengöra och kunna nytjas år efter år, blott man skaffar nya band. Undersök burkarne och se till att de äro rena och välluktande, att kanten ei har några sprickor eller hål, att skrufgängorna äro i god ordning och gummibandet helt och tätt tillslutande. Preparera burkarne genom att rulla dem i hett vatten, sätt dem sedan i en panna varmt vatten på spisen och häll i frukten kokhet. Fyll hvarje burk så full som möjligt. Ju. mindre tillfälle för luften att intränga, desto bättre för frukten. Stick ned en silfverknif långs sidorna af burken, tag upp den allt emellanåt, och om några luftbubblor ännu finnas qvar i burken följa de med knifven. Skrufva till locket fort, och då glaset sammandrager sig vid afsvalning, skrufva ånyo, tills det sluter absolut tätt. Ställ burkarne på en kall mörk plats; håll dem så torra som möjligt.

En annan metod. Blöt en handduk i kallt vatten, lägg den 3- eller 4-dubbel och lägg den på bordet; sätt burkarne på handduken, häll i den varma frukten och gå till väga på samma sätt som ofvan är nämndt. Det är mycket sällan någon burk härvid går sönder.

Inlagda smultron.

Tag ett halft pound socker till hvarje pound bär. Lägg i en stenkruka först bär, sedan socker, omvexlande tills allt är i, sätt den sedan i källaren öfver natten. Häll på morgonen af saften och koka upp den, skumma och tillsatt bären. Koka alltsam-



MRS, JOHN S. BRIGGS, Lady Manager World's Fair, Omaha, Nebraska.



mans tills det nått kokpunkten, häll det då på lufttäta krukor. På detta sätt bibehålla bären sin form och färg.

Hus. I Hay Junghlu En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Grand Forks, N. Dakota.

Ananas.

Sedan 6 lbs. frukt skurits och gjorts färdig att inläggas, göres en sirup af $2\frac{1}{2}$ lbs- socker och nära 3 pts. vatten; koka sirupen 5 minuter och skumma eller sila, om så behöfves; tillsätt sedan frukten och låt den koka upp; haf burkarne heta, fyll och tillslut dem så snart som möjligt. Använd hvitt socker af bästa sort. Så fort burkarne kallnat, slut till dem och sätt dem på en lämplig plats.

Qvittenäpplen*

Skär äpplena i tunna skifvor som till paj. Till ¼ kruka äpplen tag 1½ téfat socker och en kaffekopp vatten; sätt sockret och vattnet på elden och lägg i äpplena, när detta kokar; haf i beredskap burkar med lock, ställ burkarne i en panna kokande vatten på ugnen, och när äpplena äro klara och möra, lägg dem hastigt i burkarne, frukt och sirup tillsammans. Burkarne skola fyllas så att sirupen rinner öfver och derefter tätt tillskrufvas så fort som möjligt.

Inlagda päron.

Gör en sirup, beräknande 1 fb socker till hvarje qt. vatten, och hetta upp den till kokpunkten. Skala päronen, skär dem i fyra delar och lägg dem så fort som möjligt i kallt vatten för att bevara deras färg. Tag upp dem, släpp dem i den kokande sirupen och låt dem ligga der tills de kunna lätt genomträngas med en gaffel. Rulla burkarne i varmt vatten, fyll dem fort med frukten; slå i sirup så att burkarne bli fulla och slut väl till locken omedelbart. Förvara dem på en sval mörk plats.

Inlagda päron.

Tudela och tag kärnhusen ur goda, möra päron, koka dem tills de ej längre fastna på en gaffel; tillsätt sedan 1 lb hvitt socker till 6 qts. burkar. Den som en gång försökt detta sätt att lägga in päron, gör sig sedan ej något besvär eller arbete med att skala dem.

Eliza George Auburn, New York.

Inlagd fruktsaft.

Tvätta frukten; tag ett halft lb. socker till 1 qt. frukt. Låt den koka omkring 10 minuter och inlägg den omedelbart.

Inlagda persikor.

Frukten skalas, tudelas och befrias från kärnor. Tag 1 lb. socker till en qt. vatten; koka upp och skumma. Lägg i denna sirup frukt tillräckligt för en burk; persikorna läggas försigtigt i burken, så snart de äro möra. Häll sirup öfver frukten och tillslut burken. Gör på samma sätt med alla burkarne.

En beqväm metod att inlägga persikor.

Skaffa ett galler som ligger jemnt två tum från bottnen på bykgrytan. Häll i vatten, så att det nätt och jemnt räcker till gallret. Skala persikorna fort, tag bort kärnorna och lägg dem i kallt vatten för att bevara färgen. Fyll burkarne så fulla som möjligt och sätt locken löst på för att utehålla ångan. När vattnet kokar, ställ burkarne på golfvet, täck öfver grytan och låt den stå gvar 20 eller 30 minuter, beroende på huru mogen den är. Gör under tiden en sirup af det vatten, hvari persikorna legat, 1 lb. hvitt socker till en qt. vatten, och låt den koka upp. När frukten är färdig, tag upp den ur grytan, tag af locken och fyll hastigt burkarne med den kokande sirupen. Lägg genast åter på locken. Frukten sjunker vanligen tillsammans i burkarne under kokningen, hvarför man bör taga en af burkarne att fylla upp de andra med. Man skall förvånas, då man finner. huru mycket tid och besvär denna metod sparar, på samma gång den bättre bevarar fruktens naturliga smak, som hvarken förflyktigar i ånga eller kokas bort i saft. Dessutom kan frukten bevaras hel vid inläggningen, om man är försigtig.

Plommon.

Tvätta plommonen och hacka dem med en gaffel for att hindra att de gå sönder under kokningen. Tag 1 lb. frukt, en half

pt. vatten och 1 kaffekopp socker till en sirup, hvari plommonen kokas 10 minuter; lägg dem i burkarne och tillslut dessa omedelbart.

Körsbär.

Tag bort kärnorna och tag vara på saften; tag 5 oz. hvitt socker till hvarje qt. saft och sätt på elden. Låt koka omkring 6 minuter; sedan den kokat upp, fyll burkarne och skrufva till locken.

Hallon.

Till 1 qt. bär tag $\frac{1}{4}$ lb. socker. Tillsätt helt litet vatten, koka 5 minuter och lägg på burkar med ens.

Vinbär.

Röda. Skaffa bort stjelkarne, tvätta bären och tag 6 oz. socker till 1 fb frukt. Koka dem 10 minuter vid sakta eld och lägg dem i burkar.

Gröna. Lika som ofvanstående; kokas 20 minuter

Krusbär.

Gör bären rena från stjelkar m. m., tvätta dem och tag 6 oz. socker till 1 \ bär. Tillsätt litet vatten, koka bären 10 minuter och lägg dem på burkar.

Björnbär.

Tvätta bären och tag 4 oz. socker till 1 qt. bär. Koka dem 6 minuter och lägg på burkar.

Blåbär.

Tvätta bären; tag ½ fb socker till 1 qt. frukt. Koka dem 6 minuter och lägg dem på burkar med ens.

Vindrufvor.

Tag af skalen och lägg dem på ett fat. Lägg köttet i en gryta, sätt den öfver elden och koka väl, Pressa genom en sikt efter afsvalningen för att bli qvitt fröna. Koka all frukten tillsammans tills skalen äro möra. Tag 8 oz. socker till 1 qt. frukt, koka sedan sakta några minuter och lägg omedelbart på burkar.

Persikosmör.

Lägg persikorna i en gryta och koka dem möra. Lägg i hälften af deras vigt i socker och koka 20 minuter; rör omsorgsfullt. Lägg i samma qvantitet socker igen, koka sakta i 2 timmar, krydda efter smak, sila genom ett durkslag, lägg i krukor, slut till locken och sätt krukorna på kall plats.

Äppelsmör.

Koka ihop ny cider till en tredjedel af dess ursprungliga qvantitet, skala, rensa och skär i skifvor saftiga, sura äpplen. Låt dem koka, men rör omsorgsfullt för att förekomma vidbränning. När de äro mjuka, ös upp dem med en skopa. Lägg mera äpplen i cidern och koka på samma sätt. Upprepa detta, så länge cidern räcker till; slå sedan allt tillsammans, låt det koka ihop till hälften och krydda efter smak. Det håller sig godt i stenburkar eller fjerdingar.

Inlagd majs.

Detta förfaringssätt användes vid fabriken i Maine. Skaffa bleckburkar, som hålla 1 qt. Skär majsen från kabben, medan den är späd och mör och packa den i burkarne så tätt som möjligt. Gör ett hål i midten af locket, och skrufva fast detta på burkarne. Ställ dessa i så mycket kokande vatten, att det just når upp till kanten på burkarne, koka ½ timme och slut till öppningen på locket.

Inlagd pumpa.

Skala den, tag ut innanmätet, skär den i små stycken och lägg den i en gryta med omkring en half pt. vatten. Koka och rör allt emellanåt. När den är mör, sätt den på bakre sidan af spisen och låt den koka sakta, tills den är fullkomligt torr. Lägg den i glasburkar och skrufva till locket. Den är bättre än torkad pumpa och är färdig att användas när som helst.

Att inlägga gröna ärter.

Skala ärterna och pressa ned så många som möjligt i burken, fyll mellanrummen med kallt vatten, skrufva på locket och förfar som med söt majs.

hire Opa Octranster.

Battle Creek, Michigan.

Inlagda tomater.

Häll kokande vatten öfver tomaterna, skala dem, häll af all saften, lägg dem i grytan och låt dem sakta koka upp. Låt dem koka tio minuter, häll sedan ut hälften af vätskan. Lägg de kokande tomaterna i burkar och sätt skyndsamt på locken.

Att inlägga söt majs.

Skär fin söt majs från kobben, packa glasburkar så fulla dermed som möjligt, lägg om gummisnodden och skrufva till locket, ej så tätt som möjligt, men tätt nog att hindra vattnet tränga in. Skär ett bräde, som passar till bottnen af bykgrytan, ställ derpå så många burkar som få rum utan att röra vid hvarandra eller kanten af grytan; häll i kallt vatten, så att det nästan når öfver burkarne, lägg på locket till grytan och koka 7 timmar; låt burkarne svalna innan de tagas ur grytan, så att de lättare kunna handteras; skrufva till locket tätare, om det är möjligt. Mycket utmärkt.

Mirs. Opa. Optrander: Battle Creek, Mich.

Att inlägga gröna bönor.

Plocka friska bönor direkt från rankan, skär dem i små stycken och förfar som med gröna ärter.

Mire Opa Optranden

Battle Creek, Michigan.

Inlagd fruktsaft.

Pressa saften ur rensad mogen frukt och sila den genom flanell. Tillsätt 1 kopp hvitt granuleradt socker till hvarje pt. saft, häll den i en sten- eller porslinsgryta och låt den koka upp; lägg den på burkar på samma sätt som frukt. Söt cider kan läggas på burkar på samma sätt. Denna saft kan med mycken fördel användas i stället för konjak eller vin till alla slags puddingar och såser.

Tabell

angifvande för nybörjaren den qvantitet socker, som åtgår vid inläggning af frukt och den tid som åtgår att koka frukt och grönsaker för inläggning.

Tid för	Socker
kokning.	till qt.
Äpplen, sura, fyrdelade	6 oz. 8 "

	Tic	d för	Socker till qt.
Aprikoser, klufna	.10	min.	4 oz.
Björnbär, odlade	.10	66	8 "
vilda	.10	66	6 "
Körsbär		66	8 "
Vinbär		66	8 "
Krusbär		66	8 "
Vindrufvor		66	8 "
Vindrufvor, vilda		66	10 "
Persikor, fyrdelade	.10	66	4 .66
" hela		66	4 "
Päron, Bartlett, halfva	.25	66	6 "
« sura,		66	6 "
Ananas, skuren i skifvor	.15	66	6 "
Plommon		66	9 "
Qvittenäpplen, skurna i skifvor	.25	66	10 ''
Hallon		66	5 "
Smultron		66	8 "
Tomater		66	intet.
Blåbär	6	66	8 oz.



Frukt.

M möjligt bör man hafva mogen frukt på bordet för hvarje mål, isynnerhet om sommaren. På många platser äro äpplen förnämst om vintern, och om man lyckas få goda sorter, tröttnar man aldrig på dem. Apelsiner äro särdeles uppfriskande till frukost, och äro en god dessertfrukt till Lägg upp dem i en korg jemte andra frukter eller skär skalet i fyra delar, vik ned detsamma försigtigt till stjelkänden, vik alla fyra flikarne dubbla, och låt hvarje apelsin stå i en kopp af sitt eget skal.

Fruktkorgar fyllda med persikor och päron äro mycket vackra, särdeles om de äro sparsamt höljda med blommor, och handtaget prydt med grön vinranka jemte en blomma instucken här och der.

Använd hvarje frukt i sin årstid. Mogen frukt är helsosam för lefvern, stärkande och närande. Närmast mogen, frisk frukt kommer inlagd frukt, som så mycket som möjligt fått behålla sina naturliga egenskaper. Desserter tillagade af frisk eller torr frukt äro äfven helsosamma och aptitretande.

Fikon.

Färska fikon med vispad grädde äro en utmärkt frukosträtt.

Haves Sundegreen : Fairmeadow Ranch, San Diego, California.

Utmärkt äppeldessert.

Fyll ett 2 qts. stenfat med skalade och skurna äpplen, häll öfver en kopp hvitt socker, litet kryddpeppar (eller kanel), en 492 FRUKT.

kopp vatten; täck väl öfver, så att ångan ej slipper ut. Ställ i ugnen och koka ihop det till hälften. Denna metod är mycket bättre än den vanliga.

Also Annie & M. Farniim En af de ledande damerna vid verlosutställningen. Hauser Junction, Idaho.

Tomatkoppar.

Utvälj vackra, mjuka, mogna tomater, tvätta dem i kallt vatten, gnid dem torra. (Tag med en skarp knif ut kärnhuset vid stjelkänden, hvarigenom skalet kan fyllas liksom en kopp). Servera som vanligt. En vacker rätt för frukostbordet och aptitretande på grund af sin läckerhet.

Mrs 26 M. Hill Chicago, III.

Syltpäron.

Täck bottnen af en stenkruka med päron, rensa från stjelkar och strö socker öfver; fortsätt så tills krukan är full. Till hvarje gallon frukt tag $1\frac{1}{8}$ pt. vatten, täck väl öfver och sätt i sakta ugn för 2 timmar.

Mas Frank H. Farrell Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Franklin Falls, New Hampshire.

Guavas.

Guavas, serverade hela, eller skurna i skifvor, serverade med grädde äro en aptitretande rätt till frukost.

Farmeadow Ranch, San Diego, California.

Tranbärsdessert.

Stufva en qt. mogna tranbär; använd helt litet vatten att börja med, tillsätt en pint socker och koka tills det tjocknar.

Mers. Co. R. Conittand w. St. Helena, California.

Ananas.

Tag en vacker, mogen ananas, tag bort ögonen och den fiberartade midten med en uddhvass knif, skär den i tunna skifvor, lägg med i en fruktskål med omvexlande lager af socker — sista FRUKT. 493

lagret socker; sätt den på en sval plats och låt den stå 2 timmar innan den serveras. — W. Chicago.

Bakade äpplen.

Vanliga, söta äpplen, skalade och befriade från kärnhus; fyll dem med hvitt socker eller, om så föredrages, med lönnsirup, baka och servera dem till frukost med eller utan grädde.

Frances Sundegreen, Fairmeadow Ranch, San Diego, California.

Sötäpplen och qvitten.

Rensa och fyrdela vackra sötäpplen; tag ‡ så mycket qvitten som äpplen, lägg i en sten- eller porlinsgryta, häll öfver vatten och slå i socker så att en tjock sirup bildas; koka tills alltsammans blir mjukt och af röd färg. — Mrs. B., Chicago.

Kokta äpplen.

Tag temligen stora äpplen, tvätta dem och tag bort kärnhusen med en uddhvass knif, — skala dem icke — häll kokande vatten öfver, samt socker, — myckenheten beroende på huru sura äpplena äro; koka dem väl; tag upp äpplena, koka saften tills den blir en tjock sirup och häll öfver äpplena. — Mrs. H. B., Boulder, Colorado.

Ångkokta äpplen.

Prepareras som ofvanstående; fyll upp hålan efter kärnhuset och koka äpplena möra. — Mrs. H. B., Boulder, Colorado.

Fikonkakor.

Tag så mogna fikon som möjligt, skaffa bort den skarpa saften från skalet genom att lägga några åt gången i kokande vatten, koka i en tjock sirup; koka ihop dem tills de tjocknat tillräckligt att torkas på lerkärl i solen eller i ugnen. Goda att ätas som konfekt eller i kakor och puddingar.

Chlie Murrick Reed South Jacksonville, Florida.

- C.S

Drycker.

AFFE kan sägas vara Amerikanarnes nationaldryck. För att försäkra sig mot förfalskning bör man köpa hela bönor, antingen rå eller i små qvantiteter nyss brända. Mockan och Javan är bäst, och många tycka om att blanda dessa 2, i proportion af ½ af den förra till ½ af den senare. Westindiskt kaffe, hvaraf flera sorter finnas, är ganska godt. Den sort, som kallades "Old Government", ansågs af många för några år sedan som den bästa af alla. Det är emellertid tvifvel underkastadt om numera mycket finnes qvar i marknaden af den äkta varan.

Om kaffe brännes hemma, bör det göras med den yttersta omsorg, emedan aromen lätt går förlorad, om det brännes för mycket eller för litet eller ojemnt. Om man köper sitt kaffe hos välkända handlande, är det bäst att taga brändt och malet, emedan det är mera omsorgsfullt gjordt än det kan blifva hemma och sparar mycket arbete. Förvara det i väl öfvertäckta bleckeller stenkärl och köp endast litet åt gången.

Den nationela kaffepannan

är allt för väl känd för att här behöfva beskrifvas, men en god husmoder kan improvisera en som är lika bra och mycket mera enkel.

Tag en påse af flanell eller Cantonflanell, så lång som kaffepannan är djup och något vidare än öppningen. Sy ihop sidosömmen till inemot en och en half tum från öfre änden, böj ett stycke af en smal men ganska styf ståltråd i en cirkel och stick den genom en fåll, gjord rundt öfre kanten af påsen, och för ihop ändarne vid den öppning som är lemnad öfverst på sidosömmen. Häll kaffet i påsen, sänk ned den i kaffepannan med ändarne af ståltråden närmast handtaget; för ändarne af ståltråden lätt isär och tryck ned den öfver kanten på pannan. Härigenom vändes

DRYCKER.

kanten af påsen öfver kanten på pannan, en del skyl "pipen" och qvarhåller der aromen, emedan den elastiska ståltråden följer rundt kanten af pannan och derigenom håller påsen tryckt till sidorna. I stället för ståltråden (som måste tagas bort så att påsen kan tvättas efter användandet), kan man nytja ett band, då ändarne hopknytas, sedan kanten af påsen vikts ned.

Kaffekannor och tekannor.

Det är nödvändigt att hålla kaffe- och tékannor väl rena, och för att vara säker derom, koka litet borax i dem jemte nog vatten att skölja öfver hela inre ytan, en eller två gånger i veckan, ungefär 15 minuter. Diskvatten får aldrig komma i någondera af dem. Det är tillräckligt att skölja dem i två eller tre vatten, det sista kokhett före användandet. Dessa försigtighetsmått bidraga att bevara kaffets och téets arom.

Iphigenias dryck.

Då mytologiens gudar och gudinnor alla ansågos hafva sina särskilda nycker och svagheter, vilja vi antaga, att många af dem voro särdeles svaga för kaffe, och en utmärkt delikat dryck för en sjukling kan beredas på följande sätt: Många afsky smaken af rå ägg, under tillfrisknandet från en sjukdom, och vilja hafva dem tillagade på annat sätt än att vispa upp dem tillsammans mrd vin, eller taga dem i ett glas sockrad mjölk. Vispa upp ett alldeles friskt ägg i en kaffekopp och tillsätt så småningom, under oafbrutet rörande, kaffet, blandadt med socker och grädde efter smak, i en annan kopp. Drick medan det är varmt och Ni skall finna denna dryck så utmärkt till smaken, att Ni gerna skall afstå från njutningen af gudarnes beryktade nektar och taga för gifvet, att gudinnan Iphigenia vill upptaga ofvannämnde blandning på listan öfver sina drycker.

Acouse J. Complon Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Franskt kaffe.

Två lbs. Java, 2 d:o Rio och 1 d:o Mokkakaffe. Blanda och mal tillsammans. Tag 1½ matsked till hvarje person eller till hvarje stor kopp. Rör det i kallt, friskt vatten och sätt det på ugnen för att sakta dragas ur och koka. Ju längre det drages ur, desto bättre blir det, förutsatt att det ej får koka upp. Straxt före serveringen, låt det koka upp, sätt det omedelbart undan och ihäll litet kallt vatten. På 2 minuter är det klart och blankt som bernsten. Bruket att koka kaffe är oförnuftigt.

Derigenom förstöres den fina aromen som går bort i form af ånga och en giftig beståndsdel utdrages ur kaffet; denna utvecklas i större utsträckning endast vid kokning. Den "Franska kaffepannan" eller "Nationalkaffepannan" är lämpligast, emedan man då kan vara säker, att kaffet blir rätt kokt, men om ofvanstående anvisningar följas, kan det bästa kaffe för familjebehof kokas i den vanliga gammaldags kaffepannan.

Godt kaffe.

En dessertsked för hvarje person; rör väl om med litet kallt vatten; lägg i ett äggskal och hälften så mycket varmt vatten, som slutligen åtgår; koka 20 minuter, fyll sedan kaffepannan med kokande vatten och kaffet är färdigt att serveras.

Mrs. Gov. Levi K. Fulle Brattleboro, Vermont.

Kaffe för 100 personer.

Tag 5 lbs. rostadt kaffe, mal och blanda med 6 ägg. Gör små netteldukspåsar, häll i hvardera 1 pt. kaffe, så att det har rum att svälla; häll 5 gallons kokande vatten i en stor kaffekittel eller kaffekokare med enkr an i bottnen, om möjligt; lägg i en del af påsarne och håll nästan vid kokpunkten 2 timmar, 5 eller 10 minuter före serveringen, lyft på locket och tillsätt 1 eller 2 påsar till, och om serveringen upprepas flera gånger, lägg i en ny påse och fyll på kokande vatten, om så behöfves; på detta sätt behåller kaffet sin fulla styrka, och det friska kaffet, som lägges på, meddelar sin delikata arom konsequent efter några minuters kokning; Vid kokning af kaffe bortgår mycket af aromen i form af ånga och qvarlemnar endast en liten smak. Att låta det komma till kokpunkten men icke koka genom att sätta det i en gryta kokande vatten är ett utmärkt sätt för både kaffe och té; de kunna då hållas varma utan kokning. Om ingen grädde finnes, koka upp mjölk och servera den varm. Många tilsätta en tesked vispade ägg till hvarje kopp. Till kaffe för 20 personer åtgår en och en half pts. malet kaffe och 1 gall, vatten.

Kaffe af brödskorpor.

Af hvarje slags brynta brödskorpor kan man göra en god dryck genom att hälla vatten öfver dem och låta dem koka sakta en half timme eller så. Af smulorna af Boston brunbröd får man det bästa kaffet, och om man tillsätter litet af den äkta varan, kan det knappast skiljas från verkligt kaffe, isynnerhet om det drickes med grädde. Många kunna icke förtära äkta kaffe; för dessa finnes ett utmärkt surrogat, nemligen hvetekli, fuktadt med sockersirup och väl brynt i ugnen; när det blifvit tillräck-

497

ligt brynt, tag det från ugnen och blanda det väl med 1 eller 2 ägg; häraf erhålles en särdeles välsmakande och helsosam dryck. Af ärtor, brända på samma sätt som kaffe, kan man göra en god dryck, blott man är försigtig med att bränna dem lagom. Det är bäst att passa på och bränna kaffe, när man ej har något annat att tänka på.

Te.

För att koka godt té, fordras först och främst kokande vatten och en tekanna (stenkärl), hvilken bör vara varm, innan téet lägges i. Naturligtvis kan äfven en pläterad eller emaljerad kanna användas. Lägg i den behöfliga qvantiteten af té, en tesked för hvarje kopp och "en för pannan." Häll kokande vatten öfver och sätt det på ett ställe, der det håller sig varmt utan att koka. Om möjligt, bör locket sluta så tätt att ingen ånga Låt stå och draga sig 5 eller 7 minuter, ej mera, kommer ut. emedan aromen då blir förderfyad och garfsyra utvecklas, hvilken har en skarp bitter smak och emedan den är starkt sammandragande, verkar skadligt på maghinnan. För att hålla téet varmt under serveringen, kan man täcka öfver kannan med kasjmir, satin, filt eller något dylikt, fodradt och vadderadt samt broderadt, om man så vill. Gör denna beklädnad lagom stor att draga öfver tekannan, och hon håller sig varm en half timme. Haf alltid en kanna varmt vatten på serveringsbrickan att späda ut med, om någon så önskar. Det elegantaste sättet att servera te är från tekök, ehuru de små konstnärligt arbetade Japanesiska tekannorna för närvarande äro mycket använda och hålla hettan längre qvar än andra tekannor.

Haf allting väl i beredskap, innan teet göres. Många föredraga teet torrt i koppar och endast kokande vatten att slå öfver.

Is-te.

Föredrages af mången till qvällsvard eller frukostmiddag vid varmt väder. Haf kallt te och lägg bitar af is deri. Nästan alla använda socker till is té, många använda äfven grädde eller mjölk. Vid uppköp af te måste man naturligtvis mer eller mindre lita på handlandens ord, men tag alltid det renaste, som står att få, och aldrig färgadt te. "English Breakfast" är ett te med god arom, likaså "Best Japanese."

Delikat kaffe.

Skaffa rent kaffe. Om Ni köper bönorna partivis och mal dem hvarje morgon, kunna de förlora sin friskhet under rostningsprocessen. Bred litet smör öfver kaffet och baka det timme och det ser lika friskt ut som nyss rostadt kaffe. Se väl efter att kaffepannan är ren. Tag en matsked kaffe för hvarje person. Vispa det väl under en minut med ett ägg i kallt vat-

498

ten, tillsätt litet kallt vatten och sätt det midt på ugnen. Efter 10 minuter drag det längre fram, tillsätt kokande vatten, och låt det koka några ögonblick.

Miginia J. Smith.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Hartford, Connecticut.

Filtreradt kaffe.

Den Franska kaffe-'biggin'' erbjuder det bästa medlet att filtrera kaffe. Den består af två cylindriska tennkärl, det ena infogadt i det andra. Bottnen af den öfre är en fin sil; en annan gröfre sil placeras på denna med en sticka skjutande upp från midten. Det franska kaffet slås på och sedan släppes en annan sil ned på stickan öfver kaffet. Det kokande vattnet hälles på den öfre silen och fallande i strömmar på kaffet, silas det derigenom till den gröfre silen på bottnen, hvilken hindrar kaffet från att fylla hålen af den finare silen derunder. Så tillagadt kaffe är klart och rent.

Kaffe med vispad grädde.

Till 6 medelstora koppar kaffe tag en kopp söt grädde, vispad lätt tillsammans med litet socker (en Dover äggvisp kan begagnas till ändamålet). Häll i hvarje kopp så mycket socker som önskas och ungefär en matsked varm mjölk; häll kaffet deröfver och lägg ofvanpå den varma vätskan en stor matsked af gräddskummet och rör helt lätt om i hvarje kopp före serveringen. Detta är hos somliga kändt under namn af "Marängkaffe" och är ett delikat Franskt tillredningssätt af den populära drycken. Choklad, serverad på detta sätt, är mycket god.

Guldkaffe.

Tag 3 qts. hvetekli, 3 väl vispade ägg, tillsätt 1 kopp god sirup och ½ kopp vatten. Vispa detta väl tillsammans och blanda med hveteklit, torka det i ugnen, gnugga det fint med händerna och bryn det så väl som möjligt utan att bränna det. Tag 1 matsked för hvarje person. Koka i 15 minuter och Ni får den vackraste färg och den utsöktaste smak, som ej öfverträffas af något kaffe som går i handeln. Den som önskar kaffesmak kan taga en femtedels påse kaffe till ofvanstående blandning. — Mrs. J. D. Morton, Lincoln, Nebraska.

Bästa slags kaffe.

Blanda 2 qts. hvetekli med 1 pt. majsmjöl, tillsätt 3 väl vispade ägg, och en stor kopp New Orleans molosses. Blanda väl och sätt det i ugnen. Vid bryningen måste man vara noga med

att röra ofta, emedan häri ligger hela hemligheten att få godt kaffe. En handfull är nog för 2 personer. Detta, såväl som annat kaffe, är bättre, om man använder grädde dertill.

Spritärtkaffe.

Bränn och mal som till annat kaffe 1 lb spritärter. Tag 1 matsked kaffe för hvarje person.

Choklad.

Sex matskedar rifven choklad, 1 pt. kokande mjölk, ½ kopp socker, en nypa salt, en dessertsked majsstärkelse. Lägg socker, salt och torr choklad tillsammans, upplös det så småningom i litet varmt vatten; tillsätt mjölk och låt det koka tillsammans 1 minut. Upplös majsstärkelsa i 2 skedar mjölk, som tagits undan från pinten, tillsätt den kokande blandningen och rör oafbrutet, tills allt kokar upp. Servera med vispad grädde, ehuru det är godt äfven utan sådan.

no Charles Ince

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Salisbury, N. C.

Chokladkaffe.

Tag 6 matskedar rifven choklad, dubbelt så mycket socker; blanda tillsammans. Koka 1 qt. mjölk och 1 qt. vatten tillsammans, eller 3 mera vatten än mjölk, rör i blandningen, låt koka upp och servera. Kakao kan äfven beredas efter detta recept och är mera delikat än choklad. Kakaoskalen besitta alltid en mera fin arom, och många finnas som föredraga dem framför andra drycker. Kakao och kakaonöt äro två skilda handelsartiklar. Kakao är frö af ett litet tropiskt träd, växande ungefär som böner. Den säljes under flera olika former. Den malda bönan är simpel kakao; finmalen och blandad med socker är den choklad. Skalen äro betäckningen omkring bönorna, vanligen aftagna utan att malas. Bönorna rostas likt kaffe och krossas mellan heta valsar. Många föredraga att först koka chokladen i vatten, låta den stå öfver natten och skumma af det skum som bildas på ytan; tillsätt sedan mjölk och socker, koka upp och servera.

Wien-choklad.

Häll 1 qt. nysilad mjölk i en kaffepanna och sätt den i kokande vatten. Rör i 3 rågade matskedar rifven choklad, blanda med mera socker än choklad. Rör i den varma mjölken, låt den koka 2 eller 3 minuter och servera med ens.

Vanlig lemonad.

Skär 3 stora friska citroner i tunna skifvor, tag ut kärnorna, tillsätt ½ fb hvitt socker, krossa citronerna och sockret tillsammans, tillsätt 2 qts. vatten, några isbitar och den är färdig att drickas.

Lemonad.

Lemonad af preserverad citronsaft. — Preservera saften, medan citronerna äro billiga, genom att tillsätta 1 lb raffineradt socker till en pt. citronsaft, rör om tills det är upplöst, då blandningen bör hällas på flaskor. Häll en tesked matolja ofvanpå för att utehålla luften; korka sedan väl till. När saften skall användas, lägg en bomullstapp på oljan för att suga upp den. Häll saft efter smak i en bägare vatten. Hvarje familj borde preservera citronsaft på detta sätt; den tid kommer alltid, då den behöfves.

Varm lemonad.

Varm lemonad är ofta begärlig om vintern, och när man råkat ut för förkylning. Den göres på samma sätt som kall. Tag blott varmt vatten i stället för kallt.

Lemonad som man kan bära på sig.

Ett oz. pulveriserad vinsyra, 6 ozs. finstött socker, 1 drachm citronessens. Låt det torka väl i solen; gnid det väl tillsammans och fördela det i 24 lika stora delar. En sådan ger ett glas god och söt lemonad.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Apelsin- och citronlemonad.

Skala 1 stor frisk citron och 6 apelsiner, häll kokande vatten öfver skalen och låt dem stå i ett väl öfvertäckt fat. Koka 1 fb socker, en pt. vatten tills en sirup bildas, och skumma af allt orent. Sila vattnet från skalen och tillsätt till sirupen, när den kallnat; 'tillsätt derpå saften, rör väl om och tillsätt kallt vatten, tills det blifver en angenäm dryck. Denna metod att göra drycker är mera besvärlig än den vanliga, men resultatet blir mera tillfredsställande.

Ananaslemonad.

Skala 12 friska citroner mycket tunnt, kläm saften ur dem, sila från kärnorna, häll litet varmt vatten på skalen och låt dem stå en liten stund i en öfvertäckt gryta för att dragas ur. När



MRS, GOV. JOHN M. STONE, Lady Manager World's Fair, Jackson, Mississippi.



MRS. IDA L. TURNER, Lady Manager World's Fair, Fort Worth, Texas.





MRS, ELIZA J. P. HOWES, Lady Manager World's Fair, Battle Creek, Michigan.

det svalnat, sila vattnet i citronsaften och 1 \ hvitt socker, eller 2 matskedar för hvarje glas lemonad. Tillsätt en skifva ananas och en bit is till hvarje glas. Detta är en svalkande, välsmakande och helsosam dryck.

Engelsk lemonad.

Skala några citroner, antalet beroende på huru mycket lemonad Ni vill göra; beräkna 1 stor citron till hvarje pt. lemonad. Häll kokande vatten på skalen och gör en infusion. Koka sockret, tills det blir tjockt som grädde, vispa deri hvitan af ett ägg. När det kokar, häll i litet kallt vatten för att afbryta kokningen, låt det koka upp igen, då pannan tages af för att låta innehållet svalna och sätta sig; skumma bort allt skum som bildar sig på ytan. När sirupen fått sätta sig, häll honom i skalvattnet. Tillsätt nu saften och så mycket vatten som behöfs för att få en tjock dryck. Sila, om Ni vill att drycken skall blifva fullkomligt klar.

Te-lemonad.

Till 1 kopp svagt kallt te tillsätt saften af ½ citron och socker efter smak. Det blir en behaglig dryck för gammalt folk, som är god till qvällsvard vid varmt väder. Téet kan tillagas genom att helt enkelt slå det i kallt vatten, slå det på flaskor och korka väl till; häll sedan af och tillsätt citron och vatten efter smak. Téet skadas icke, om det får stå 2 eller 3 dagar på en kall plats, och man tillsätter vatten så ofta det behöfs. Detta är mera helsosamt än att stöpa det i kallt vatten, emedan garfsyran icke utvecklas.

Vinbärsvin.

Krossa vinbären med händerna och krama dem genom en grof handduk. Till hvarje gallon saft tillsätt 2 gallons vatten och 10 lbs. pudersocker. Sila, häll det i ett träkärl och låt det stå 2 eller 3 dagar på en kall plats, öfvertäckt med en duk; skumma sedan, sila och häll det på en ren kagge, läggande kaggen på sidan, väl bandad, och låt det stå 5 minuter; häll sedan af det försigtigt och slå det på flaskor, hvilka måste förseglas. Det blir bättre om man tillsätter 1 pt. konjak och 1 lb toppsocker. Vinet förbättras med åldern.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Mount Savage, Md.

Ett utmärkt vin af inhemska drufvor.

Låt drufvorna sitta qvar på rankan, tills man kan befara frost, då de afplockas och läggas i en tunna, som saknar ena

bottnen; sätt tunnan på ända, borra ett hål nära bottnen och slå in en träkran, betäck bottnen af tunnan med ren halm, lägg i drufvorna just som de äro plockade, utan att taga bort stjelkarne eller krossa dem, fyll sedan tunnan med regnvatten och låt den stå på en kall plats (öfvertäckt för att afhålla dam) från 14 till 21 dagar; tappa sedan af genom kranen och tillsätt 1 lb socker till hvarje gallon af vätskan. När sockret är upplöst, häll vinet i en tunna, korka och försegla, så att luften icke kan tränga in. Det är ganska godt inom några månader, men blir naturligtvis bättre med tiden. Det är lika godt som något importeradt vin. Man får vara mycket försigtig att icke krossa drufvorna, då inhemska sådana användas, emedan vinet derigenom förderfyas.

hus H. E. his Damiel of verldeutställningen.

Biträdande medlem Anderson, Txeas

Myntlikör.

En stor bundt grön mynta till 1 gal. alkohol. Låt den stå 1 dygn, sila den och tillsätt tjock sirup.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Hallonättika.

Lägg bären, huru stor qvantitet det än må vara, i en skål med nog vatten att täcka öfver dem och låt dem stå i 3 dagar; häll dem sedan i en sil och låt vätskan rinna af, men krossa ej bären; till hvarje pt. af denna saft tillsätt 1 lb hvitt socker, koka i några minuter, skumma, låt den svalna och slå den på flaskor; den håller sig i åratal. Två matskedar i ett glas vatten göra den mest välsmakande dryck man kan tänka sig.

Mrs. Sallie S. Cotten Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Falkland, North Carolinan.

Björnbärsvin.

Tag en qt. björnbärssaft, koka derefter och skumma; tillsätt tre qts. vatten och tre lbs. bästa pudersocker. Koka och skumma samt sätt vinet åt sidan tills det har gjort sig, slå det sedan på flaskor.

M. Q. Sleward, Battle Creek, Michigan.

Apelsinsirup.

Till en pint apelsinsaft tillsätt 1½ pts. granuleradt socker, koka den 10 minuter, sila den sedan och slå den på flaskor medan den är varm. Den kan användas att sätta arom på bakelser eller kakor; 2 eller 3 matskedar i ett glas kallt eller varmt vatten göra en uppfriskande dryck. Många tycka att några skifvor apelsinskal, kokta tillsammans med sirupen, betydligt förbättrar smaken.

Mers. Co. R. Cohittend w. St. Helena, California.

Ojäst drufvin.

Detta är en af de mest delikata drycker och vida öfverlägset jäst vin. Det är verkligen ojäst vin. Det göres af nästan mogna drufvor. Krossa drufvorna, sätt dem öfver en sakta eld, låt dem koka upp och häll dem genom ett durkslag med en fin duk i. Krama dem icke, om Ni vill hafva vinet klart; att hälla litet vatten genom är nog. Sätt saften på ugnen igen; tag en kopp raffineradt socker till hvarje pt. saft. Då det nått kokpunkten, skumma bort allt skum som uppstiger. Haf i beredskap flaskor, krukor eller burkar, väl sköljda med kallt vatten; häll i saften och försegla omedelbart. Detta vin står sig i åratal, om kärlen äro fullkomligt lufttäta, och det är mycket godt vid sjukdomar. Det kan utspädas något litet, då det skall användas för sjuka personer.

Buteljerad cider.

Tag god söt eider direkt från pressen, en del söt- och en del suräpplen ge den bästa smaken, sätt den på ugnen och hetta upp den till kokpunkten, häll den sedan på flaskor, krus eller burkar, och tillslut dem omedelbart. Somliga lägga några russin i hvarje flaska eller burk. Den står sig hela vintern och är särdeles god, om den sparas till våren.

Citronvassle.

Koka så mycket söt mjölk som Ni behöfver, krama en citron och tillsätt derefter tillräckligt med saft till mjölken för att göra den klar. Blanda derefter vasslen med varmt vatten och sockra honom efter smak.

Amerikansk nykterhetsdryck.

Tag 12 citroner, 1 qt. mogna hallon, 1 mogen ananas, 2 lbs. hvitt socker af bästa sort och 3 qts. kallt vatten. Skala citrotronerna mycket tunnt, krama saften öfver skalet, låt det stå nå-

gra minuter, tillsätt sockret, krossa hallonen jemte ½ lb socker, skär ananasen, sedan den blifvit skalad i tunna skifvor, och strö öfver socker. Sila citronsaften i en skål, tillsätt hallon och ananas och blanda väl. Tillsätt 3 qts. vatten, rör om alltsammans omsorgsfullt tills sockret är väl upplöst, och drycken är derefter färdig att serveras. Den är särdeles välsmakande och mycket omtyckt.

Sommardrycker.

Dessa kunna göras af något slags frukt eller gelé eller en blandning af frukter — vinbär, hallon, kurry o. s. v., och lemonaden ser vacker ut, när den färgas med klar fruktsaft. Krossa frukten, tillsätt socker och blanda väl, tillsätt vatten efter smak och isbitar, om så önskas. Sådana drycker äro mycket välsmakande och stå sig ett par dagar, om de förvarss på is.

Ingefärsdricka.

Koka 2 ozs. ingefära i 1 gallon vatten. Sila och medan den är varm, tillsätt $\frac{1}{2}$ tésked citronolja, $1\frac{1}{2}$ gallon vatten, 1 $\frac{1}{2}$ socker och $\frac{1}{4}$ oz. vinsyra. Efter afsvalningen tillsätt $\frac{1}{2}$ gill jäst och två väl vispade ägghvitor. Gör drickat om qvällen; skumma och buteljera detsamma på morgonen.

Ingefärsdricka.

Häll i en kruka 1½ fb hvitt socker. Tillsätt 1½ gallon kokande vatten, rör om väl och täck öfver. Då det är endast ljumt, tillsätt ½ gill jäst. Låt det jäsa i 10 timmar, sila det klart, häll på flaskor och bind öfver korkarne. Blir färdigt att användas efter ungefär 12 timmars tid.

Root-beer.

Bark af vilda körsbärsträd, ½ oz., lika mycket koriander, ¼ oz. humle, 3 qts. sockersirup, samt sassafras, kryddpeppar, gulsyra (yellow-dock) och vintergröna, 1 oz. af hvardera. Lägg detta i en kruka och häll 5 gallons kokande vatten öfver. Låt det stå 24 timmar, sila sedan och tillsätt derpå ½ pt. jäst. Låt det stå i ytterligare 24 timmar, hvarefter det är färdigt att användas Denna dryck är både välsmakande och helsosam.

Andra drycker.

Få menniskor fästa sig vid den stora fördel som ligger i att dricka varm mjölk, isynnerhet om den tages straxt före en måltid: den sätter magen i stånd att bättre smälta födan; i sjelfva verket innehåller den både mat och dryck och när en person är

trött, verkar den upplifvande, utan någon af de skadliga verkningar, som åtsölja alkoholiska drycker. Den är utmärkt för barn, isynnerhet om de äro sjukliga; äfven för gammalt folk. Hafremjöl och mjölk är en utmärkt dryck. Till 1 kopp hafremjöl tillsätt 2 qts. varmt vatten, koka 2½ timme och sila genom en fin sikt; mjölk kan tillsättas efter smak, äfvenså socker eller salt. Skummad mjölk är icke stort sämre än söt mjölk med undantag af den mängd grädde denna innehåller. Många hafva trott att skummad mjölk icke är lämplig till föda, men vi hafva hört framstående läkare förklara, att den innehåller en stor mängd näringsämnen. Kernmjölken håller också på att bli mycket populär, om vi så må säga, emedan den säljes på krogarne. Det är verkligen en helsosam dryck, och folk skulle befinna sig mycket bättre, om de använde kernmjölk i stället för andra, starkare drycker.

Plommonnektar.

Öfver 2 qts. mogna plommon eller bär häll 1 qt. äppelättika af bästa slag; låt det stå tills det jäser och tillsätt $\frac{3}{4}$ lb hvitt toppsocker till hvarje pt. saft. Låt koka sakta i 20 minuter, sila och buteljera. En half matsked till ett glas vatten gör en sval sommardryck.

——Guvernörens residens, Nashville, Tennessee.

Ingefärslikör.

Sex ozs. grön ingefära, 10 citroner, 1 gal. alkohol. Tvätta och krossa ingefäran, skär sönder citronerna, lägg alltsammans i en kruka med vid öppning. Låt den stå i 3 veckor, sila och sätt sötma med tjock sirup.

Mis Ges H Lamar

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Romersk punsch.

Tre lbs. pulveriseradt socker, 3 qts. vatten, saften af 8 citroner. Sila genom en fin sikt, tillsätt ½ pt. rom och hvitorna af 8 ägg, vispade, och frys den. När den är frusen, ser den ut som snö.

En af de ledande damerna vid verldsutställningen.
Deadwood, South Dakota.

Blandad likör.

Till hvart pound frukt tag 1 fb socker, häll 1 pt. alkohol öfver. Den behöfver ej kokas, och frukt kan tillsättas i tillräckliga proportioner för att åstadkomma omvexling; bind derefter väl öfver krukan med tjockt papper och förvara den sedan på en kall plats.

Frances 6, Heale En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Cheyenne, Wyoming.

Apelsinlikör.

Det tunna skalet af 6 Florida-apelsiner till 1 gal. alkohol; låt det stå i 6 månader, sila och sätt sötma med en tjock sirup, gjord af toppsocker.

Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.



Konfekt.

Utmärkt knäck med grädde.

VÅ koppar granuleradt socker, ½ kopp ättika, ½ kopp vatten, en smörbit, stor som en valnöt; koka utan att röra deri, tills den stelnar, då den droppas i kallt vatten; tillsätt arom. När den blifvit sval nog att kunna handteras, drag ut den tills den hvitnar, skär den till karameller.

Mo Anna & M Farnim En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Ilauser Junction, Idaho.

Kanderad grädde.

Rör i hvitan af 1 ägg och 1 matsked vatten så mycket socker, att blandningen kan formas. Tryck in ½ valnöt på hvardera sidan och ställ på en torr plats. Dadlar kunna användas på samma sätt som nötterna.

Mary Paylou

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Salem, Oregon.

Chokladkarameller.

En kaka Baker's choklad, rifven, 1 knapp pt. mjölk, $\frac{1}{4}$ h smör, 1 h granuleradt socker; låt koka sakta, rör om, så att det ej brännes, sätt arom med vanilj; häll litet på ett téfat för att undersöka, om det är färdigt, och rör tills det börjar hårdna. Häll i en smörbestruken panna och skär i fyrkanter.

Mrs J. H. Haynes: Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Fort Scott, Kansas.

Fudges.

Fyra koppar granuleradt socker, 1 kopp grädde, 1 kopp vatten, ½ kaka Baker's choklad, ½ kopp smör. Koka tills det blir sammanhängande, och häll det i osmorda pannor; när det svalnat nog att göra motstånd mot fingern, rör deri tills det upphört att vara flytande; får ej gryna sig utan bör vara jemnt och slätt. Skär i fyrkanter.

Mentgowers Smith Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen.
Mineral Point, Wisconsin.

Chokladkarameller.

Två lbs. pudersocker, ½ kopp färskt smör, 1 kopp söt mjölk, ½ kaka Baker's choklad. Koka tills det hårdnar, då det droppas i vatten. När massan är färdig, häll den i en låg form; skär den sedan i fyrkanter.

Mrs Geo, M. Buchaman

qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Holly Springs, Miss.

Chokladkarameller.

En kopp sirup af bästa sort, 1 kopp pudersocker, en kopp pudersocker, 1 kopp hvitt socker, 2 koppar rifven choklad, 2 koppar gräddvanilj, 1 tésked mjöl, blandad med grädde. Gör en jemn deg af chokladen jemte litet af grädden. Koka allt tillsammans \frac{1}{2} timme och häll på platta fat att svalna. Märk ut fyrkanter derpå med en knif, sedan den svalnat.

Chokladkarameller.

Ett fb pudersocker, 1 kopp mjölk, ½ kopp smör, ½ kopp sockersirup, 1 kaka söt choklad, rifven; koka blandningen, tills den hårdnar, då den droppas i vattnet. Häll upp den på smörbestrukna plåtar; märk ut fyrkanter, sedan den nästan svalnat.

Mers. Wora Loughborough Battle Creek, Mich.

Karameller.

Åtta koppar pudersocker, ½ kaka choklad, en stor matsked smör, 2 kopp mjölk; koka blandningen tills den tjocknar, vispa tills den är färdig att hällas på ett platt fat; skäres i fyrkanter.

A Beskeley

Evertonknäck.

Två lbs. hvitt socker, 4 ozs. färskt, osaltadt smör, 2 matskedar vinättika, 2 vinglas vatten. Koka allt tillsammans.

Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Franska karameller.

Till 1 qt. mjölk tillsätt 1 h granuleradt socker. Koka blandningen i en djup gryta och rör oafbrutet, så snart den börjar brynas. Koka den ej för länge; så snart den erhållit en lätt brun färg, häll den på en smörbestruken plåt, och skär den i fyrkanter, sedan den nästan svalnat. Dessa karameller blifva utmärkt goda, särdeles om bottnen på plåten år belagd med hickoryeller valnötter. De kunna förvaras huru länge som helst.

M. a Roch Battle Creek, Michigan.

Valnöt-Anna.

Två koppar pudersocker, ½ kopp söt grädde; koka tillsammans 20 minuter eller tills det trådar sig; tag det från elden och tillsätt en kopp sönderbrutna valnötkärnor; häll blandningen på en låg smörbestruken plåt och skär ut fyrkanter deri med en knif, sedan den nästan kallnat. När den kallnat, skall den erkännas vara delikat äfven af den mest granntyckte finsmakare.

Mus. Agus Paul, En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Fort Fairfield, Maine,

Marshmallows.

Upplös ½ lb hvitt gummi arabicum i 1 pt. vatten, sila och tillsätt ½ lb hvitt socker, ställ öfver elden och rör oafbrutet, tills sirupen är upplöst och lik honung; tillsätt så småningom 4 väl vispade ägghvitor; rör om blandningen tills den blir temligen tunn och ej fastnar vid fingrarne, häll den på en plåt, lätt öfverströdd med majsstärkelse; så snart den kallnat skäres den i fyrkanter.

Mus. Unju U. Austrilla En af de ledande damerna vid verldsutställningen, Butte City, Montana.

Pecanmaränger.

Till hvitan af 1 ägg tillsätt 2 matskedar finstött socker. Slå hvitorna styfva, tillsätt sedan sockret. Lägg i nötterna, några åt gången och lägg sedan karamellerna på papper. Baka dem i en medelvarm ugn; de skola hafva mycket ljus, nästan hvit färg, då de äro färdiga. Af 3 ägg får man en väl fyld tallrik.

Mus Charles H Ohnstead

En af de ledande damerna vid verldsutställningen. Savannah, Georgia.

Att kandera nötter.

Tre koppar socker, en kopp vatten. Koka, tills det hårdnar, då det släppes i vatten, tillsätt då arom af citron. Det får ej koka, sedan citronen lagts i. Stick en nöt på ändan af en fin strumpsticka, tag upp den och vänd den på nålen tills den kallnat. Om kanderingen skulle kallna, så sätt den på ugnen några minuter. Malaga vindrufvor och apelsiner, fyrdelade, kunna kanderas på samma sätt.

Course J. Complon Biträdande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen. Newark, New Jersey.

Smörknäck.

Två koppar ljusbrunt socker, $\frac{1}{2}$ kopp sockersirup, 2 matskedar ättika, 2 dito vatten, $\frac{1}{2}$ kopp smör; koka detta i 15 minuter eller tills det blir skört. Profva i iskallt vatten.

Mrs. Mule, Gage Battle Creek, Michigan.

Skotska smörkarameller.

Tre lbs. kaffe A socker, ½ lb. smör, ½ tésked cremor tartari, 8 droppar citron; tillsätt så mycket vatten, som behöfs för att upplösa sockret; koka utan att röra om, tills det låter lätt bryta sig i kallt vatten. När det är färdigt, tillsätt citron. — Mrs. C., ¿Battle Creek, Michigan.

Kandisocker.

Tag 1½ pt. vatten till 3½ lbs. socker. Tillsätt 1 tésked cremor tartari för att förekomma granulering. Koka 15 minuter och vattnet skall vara afdunstadt och sockret i upplöst tillstånd. Vid denna grad af hetta göres Engelsk kandi genom att låta sirupen kallna. Den kristalliseras på sidorna af grytan. Bringa sirupen till högre värmegrad och profva den. Den rinner då i trådar från slefven. Mesta kandin göres af sockret, då det har denna värmegrad. Man måste med stor försigtighet akta det för att bli vidbrändt, emedan det då är oanvändbart. Kandi-

sockret profvas bäst genom att låta det droppa från slefven i kallt vatten. Om det då hårdnar och blir skört, skall det tagas af elden.

Kandisocker af Molasses.

Lägg i en gryta 1 ¼ lbs. ljusbrunt socker och ½ lb. hvitt, 1 pt. New Orleans molasses och ½ pt. vatten. Koka sakta omkring 20 eller 25 minuter och profva genom att doppa en sticka eller sked först i kandin och sedan i kallt vatten. Om kandin är skör, flytta honom från elden, rör i 2 ozs. väl tvättadt smör eller ¼ tesked soda och häll alltsammans på en smord plåt. När kandin börjar hårdna utefter kanten, vik in den emot midten och när den blifvit smal nog att handteras, drag ut den med händerna tills den blir hvit.

Hvit kandisocker.

Lägg i en gryta 134 lbs. hvitt socker, 34 pt. vatten och ½ tésked cremor tartari. Koka öfver hastig eld och akta väl att kandin ej brännes. Profva den som ofvan, och när den blifvit skör nog att bryta af, häll den på en smord plåt och gå tillväga som i ofvanstående recept. Innan man börjar att draga ut kandin tillsättes litet arom af vanilj eller citron.

Kanderad frukt.

Skär ut några fikon och ordna dem smakfullt på en smord plåt, låtande kärnorna synas så mycket som möjligt; insätt några russin, några valnötkärnor och mandlar och en eller annan dadel med stenen borttagen. Brasilianska nötter, skurna i skifvor på längden, några röda kanelplommon, och litet finskuren kokosnöt. Häll i en gryta 2½ lbs hvitt socker, I tésked cremor tartari och ¾ pt. vatten. Coka tills blandningen är skör vid profvet och häll öfver frukten och rätterna. Rör icke i sockret under kokningen eller skrapa från grytan vid afhällningen.

Kanderade peanuts.

Häll I ½ lbs. pulversocker jemte I pt. vatten i en gryta, koka tills det är skört, när det profvas. Tillsätt 2 ozs. smör, ¾ lb. peanutkärnor och häll på en smord plåt. När blandningen delvis kallnat, skär den i remsor med en styf, skarp knif.

Kanderad Kakaonöt.

Lägg i en gryta 2½ lbs hvitt socker, I tésked cremor tartari och ¾ pt. vatten. Koka några minuter och profva. Om blandningen är af lämplig täthet att kunna rullas i en mjuk boll, så flytta den

från ugnen och rör tills den får ett gräddlikt utseende. Tillsätt ½ lb. torr eller I rifven kakaonöt, blanda den väl med kanelen och häll på en smord plåt.

Hallonknäck.

Granuleradt socker. 3½ lbs. I tésked cremor tartari och 1½ pts. vatten. Koka alltsammans i en gryta, tills det blir skört och tillsätt ¼ lb. hallonsylt. Koka igen tills det blir skört och häll på oljade plåtar.

Lönnsockerkarameller.

Lönnsocker och gult socker, 1½ lbs. af hvardera. Koka tills det är skört vid profvet och tillsätt sakta ½ pt. grädde. Koka tills det blir skört, tillsätt ½ lb. smör och koka återigen tills det blir skört. Häll blandningen på smorda plåtar och när den nästan kallnat, skär den i fyrkanter.

Kakaonötglace.

Granuleradt socker, 3½ lb., I tésked cremor tartari och 1½ pt. vatten. Häll alltsammans i en gryta och låt det koka omkring 20 minuter. Tag af elden och rör omkring, tills det har ett gräddlikt utseende. Rör väl deri I rifven kakaonöt och häll alltsammans i en smord panna.

Mandelknäck.

Koka 13/4 lbs. pudersocker i 1/2 pt. vatten, tills det blir skört. Lägg 1 lb. klufna mandlar på en smord plåt, häll sirupen deröfver och låt den kallna.

Kakaoknäck.

Detsamma som föregående; tag blott finskuren kakaonöt i stället för mandeln.

Citronkarameller.

Till 3½ lbs. fint hvitt socker tillsätt 1½ pts. friskt vatten och 1 tésked cremor tartari. Coka tills blandningen blir skör; profva den allt emellanåt genom att hålla i kallt vatten. Häll den i väl smörbestruken låg panna. När den är sval nog att kunna arbetas, tillsätt 1 tésked vinsyra, väl krossad, så att der ej finnas några klumpar. och lika mycket citronextrakt. Arbeta detta väl in i massan, så att den blir klen och kandin genomskinlig; skär den i fyrkanter. Annan arom kan tillsättas i stället för syran och citronen, för att göra

andra slags karameller, såsom ananas, smultron o. s. v.

Karameller af Molasses.

Tag ½ pt. New Orleans molasses, I lb. socker, 2 matskedar god ättika och ett smörstycke stort som ett ägg. Koka utan att röra om, tills det stelnar, då det droppas i kallt vatten, tillsätt I tésked soda, rör i väl, och häll i smörbestrukna pannor. När karamellen blifvit kall nog, drag den i remsor.

Skotska Smörkarameller.

Blanda 2 lbs. pudersocker, ½ lbs. smör, 1 matsked ättika, 1 tésked soda och ½ kopp vatten. Koka detta tillsammans i 40 minuter utan att röra om. Droppa deraf i kallt vatten för att profva. Häll blandningen i pannor och skär den i fyrkanter, när den är kall nog.

Gräddkarameller.

Upplös ¼ oz. hvitt gummi arabicum i 1½ pt. vatten, tillsätt 3½ lbs. hvitt socker och I tésked cremor tartari. Innan det kokat sa det är skört, så profva det genom att ösa upp litet med en skumslef med sil i bottnen. Om det ser fjäderlikt ut, då det droppar genom hålen, är det tillräckligt kokt Tag det af elden och slå det på ett fat med en sked; tillsätt den arom som önskas. För chokladkarameller iröres fint rifven chokolad, då massan håller på att svalna. Om Ni önskar göra karameller af kakaonöt, så tillsätt denna på samma sätt, och rör tills massan kallnat.

Kristalliserad rostad majs.

En kopp socker, nog vatten att upplösa detsamma, och ett stycke smör, stort som en Engelsk valnöt. Koka tills det rinner i trådar från skeden, rör då hastigt deri omkring 3 qts vackert rostad majs och rör väl, så att hvarje korn blir väl betäckt med kanderingen.

MATSEDLAR

FÖR HELGDAGARNE

OCH FÖR

EN VECKA AF HVARJE MÅNAD I ÅRET.

JANUARI.

Nyårsdagen.

Frukost.

Apelsiner. Hominy. Fläskkotletter. Potatispurè. Våfflor med lönnsirup. Grahamgems. Kaffe.

Middag.

Brutna ostron. Sköldpaddsoppa. Bakad fisk. Rostad kalkon — ostronfyllning. Kokt sötpotatis. Ångkokt potatis. Stufvade tomater.

Tranbärssylt—Selleri.
Oliver. Inlagda rödbetor.
Engelsk plumpudding. Konjakssås.
Paj af hackadt kött. Glace.
Hvarjehanda bakelser. Bonbons.
Frukt. Russin. Nötter. Kaffe.

Qvällsvard.

Kall kalkon.
Potatissalad. Ostronpastejer.
Sodabisquit. Hominy.
Apelsinskifvor. Fruktkaka.
Té. Choklad.

Tisdag.

Frukost.

Stufvadt äppelmos.
Hvetekli.
Porterhousestek. Bullar.
Förlorade ägg. Saratogaspån.
Hvetebröd. Crackers.
Kaffe.

Middag.

Makaronsoppa.
Hönspuré.
Kokt potatis. Stufvade tomater.

Middag (fortsättning).

Kall kål. Stekt salsify. Rysk Charlotte. Kanderad frukt. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff.
Kryddad hummer. Sylta.
Gurkpickles. Oliver.
Grahambröd. Preserverad ananas.
Mjuka pepparkakor. Té.

Onsdag.

Frukost.

Stufvade äpplen. Hafremjölsgröt. Farmarekorf. Fiskbullar af torsk. Lyonerpotatis. Äggtébrön. Vanligt hvetebröd. Doughnuts. Kaffe.

Frukostmiddag.

Pressadt oxkött. Ostronpastejer.
Hominycroquetter.
Hvita brödlefvar.
Preserverade persikor. Té.

Middag.

Brutna ostron.

Kokt fårbog.

Kokt sötpotatis.

Stekt lök.

Grönärter.

Citronpaj. Sagoost.

Njurpudding—sursås.

Frukt. Nötter. Konfekt.

Kaffe.

Torsdag.

Frukost.

Bakade äpplen. Krossadt hvete. Stekt skinka med ägg. Parkerhouse-bullar. Kaffe.

Frukostmiddag.

Bakad omelett.

Kall rostbiff.

Potatissallad.

Maĵsmjölsmunkar.

Sockerbrön. Inlagda aprikoser.

Choklad.

Middag.

Grönsoppa.

Kokt färsk makrill—äggsås.

Brynt potatis. Palsternackor.

Rödbetor. Selleri.

Hönscroquetter.

Mandelpudding.

Fruktkaka. Citrontårtor.

Apelsinskifvor. Nötter.

Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Stufvade aprikoser.
Grahamvälling.
Kokt salt makrill.
Vanligt kokt potatis—vispad
smörsås.
Våfflor. Lönnsirup.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönscroquetter.
Potatissalad. Äppelmunkar.
Franska brön. Grahamtunnrån.
Selleri. Oliver.
Choklad.

Middag.

Juliennesoppa.
Ångkokt fårbog—myntsås.
Brynt potatis. Blomkål.
Salad med mayonnaisesås.
Tomatsalad. Kokta betor.
Rysk charlotte. Citronglace.
Kaffe. Mandlar.

Russin.

FEBRUARI.

Måndag.

Frukost.

Apelsiner. Kokta risgryn. Köttbullar. Stekt potatis. Hafremjölsgems. Hvetebröd. Pepparkakor. Kaffe.

Frukostmiddag.

Rostad rökt skinka. Sellerisalad.
Bullar. Kryddade drufvor.
Kokt bärpudding, kall.
Choklad.

Tisdag.

Frukost.

Bananer. Grahamvälling. Kalfkotletter. Bakad potatis. Brödlefvar. Hvetebröd. Grahamvåfflor. Kaffe.

Frukostmiddag.
Kall kokt skinka.
Potatissalad.
Kanelbrön. Hafremjölsvåfflor.
Kall plommonpudding.
Té. Choklad.

Middag.

Sellerisoppa.
Kalfnjurstek.
Stekt forell.
Brynt potatis.
Söt tomatpickles.

Limabönor. Kokta betor.

Kokt bärpudding.

Frukt. Nötter. Russin.

Kaffe.

Middag. Makaronsoppa.

Rostad kyckling.

Kokt gädda.

Stekt potatis.

Stufvade tomater. Franska ärter.

Citrongelé. Kall kål.

Citronpudding.

Ost. Chokladkaka. Frukt.

Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Apelsinskifvor.
Hafremjölsgröt med grädde.
Kalfkotletter. Potatispuré.
Bisquits. Grahambröd.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfbullar. Kålsalad.
Engelska tébrön.
Inlagda vindrufvor.
Bakade äpplen med vispad grädde.
Hvetebröd. Crackers.
Kakao. Té.

Middag.

Makaronsoppa.
Rostad fårbog, kaprissås.
Bakad hvitfisk.
Bakad potatis. Stekt sötpotatis.
Blomkål. Betor. Limabönor.
Citronpaj. Edamerost.
Tapiokakräm.
Frukt. Nötter. Russin.
Kaffe.



MRS, CLARA L. McADOW, Lady Manager World's Fair Helena, Montana.

MRS. PATTI MOORE. Alternate Lady Manager World's Fair, Kansas Crty, Missouri.



Torsdag.

Frukost.

Äppelmos. Hominy.

Stekt kalflefver med skinka.
Potatismos.

Frukostbisquits. Hvetebröd. Grahamvåfflor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfbrässeroquetter.
Fruktsalad.

Inlagda äpplen.
Londontékakor. Hvetebröd.
Kall tapiokapudding.
Té. Choklad.

Middag.

Sellerisoppa.

Köttpaj.

Lax med kaprissås.

Potatispuré.

Skärbönor. Stufvade tomater.

Bakad sötpotatis. Citrongelé.

Farinapudding.

Citronglace. Hvit svampkaka. Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Stufvade plommon.
Krossadt hvete.
Hackadt kalfkött med ägg.
Kokt potatis.
Frukostbullar
Hvetebröd. Crackers.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Hackkött af kalf. Potatissalad.
Söt gurkpickles.
Gräddmuffins. Bröd.
Kall blåbärspudding.
Té. Kaffe.

Middag.

Potatissoppa.
Rostadt kalfkött.
Bakad hälleflundra.
Potatismos. Söt majs.
Söt gurkpickles.
Ostronpastejer.
Körsbärspaj. Ost.
Kakaonötpudding.

Frukt. Nötter.

Kaffe.

Lördag.

Frukost.

Stufvade aprikoser. Kokta risgryn. Skinka och potatis. Stekta tomater. Grahamtébrön. Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Pressadt kalfkött. Tomatsalad.
Inlagda vinbär. Sally Lunn.
Grahambröd. Hvetebröd.
Kall tapiokapudding med äpplen.
Farmareost.
Té. Choklad.

Middag.

Grönsoppa.

Köttbullar.

Bakad lax.

Stekt potatis.

Skärbönor. Stufvade tomater.

Inlagda drufvor.

Gräddpaj. Ost.

Tapiokapudding med persikor.

Kaffe.

Söndag.

Frukost.

Skuren ananas.

Hafregrynsgröt med grädde. Fläskkotletter. Brynt potatis. Våfflor med lönnsirup.

Väfflor med lönnstrup. Hvetebröd. Grahamvåfflor. Kaffe.

Middag.

Tomatsoppa.
Rostad fårbog.

Sellerisallad. Potatis med gräddsås.

Middag (afslutad).

Ostronpastejer.

Bakad squash. Inlagda rödbetor Tapiokapudding. Citronpaj. Frukt. Kaffe. Nötter.

Qvällsvard.

Syltade grisfötter.

Hönssalad. Inlagda äpplen.

Ljus bisquit. Hvetebröd.

Guldlagerkaka.

Bakade persikor.

Té.

MARS.

Måndag.

Frukost

Stufvade persikor.
Hominy.
Mississippikorf.
Brynt potatis.
Grahamtébrön. Hvetebröd.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall fårbog.
Hönssalad. Kryddade vinbär.
Rostade ostron.
Franska brön. Hvetebröd.
Blåbärspaj.
Té. Choklad.

Tisdag.

Frukost.

Skurna apelsiner. Majsgröt. Halstrad skinka. Potatisbullar. Tébrön. Grahambröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Oxtunga. Kålsalad. Hönscroquetter. Citrongelé. Franska brön. Helt hvetebröd. Citronpaj. Edamerost. Té. Choklad.

Middag.

Fransk tomatsoppa.
Bakadt oxhjerta.
Bakad svart gös.

Potatismos. Vinbärsgelé.

Stekta palsternackor. Kokt lök.

Citronpudding.

Vaniljglace. Englamat.

Nötter. Russin. Frukt.

Kaffe.

Middag.

Tomatsoppa.

Oxkött i burkar.

Bakad kolja.

Potatismos. Grönärter.

Blomkål. Stufvade tomater.

Fikonpudding.

Äppelpaj. Ost.

Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Bakade äpplen. Grahamvälling. Stekt skinka med ägg. Potatisbullar.

Gräddmuffins. Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kryddad rundbiff. Söt tomatpickles. Rödbetssalad.

Ägg i grädde.

Torsdag.

Frukost.

Äppelmos. Hafrekli.

Halstradt oxkött. Stekt potatis. Majsmjölstékakor. Hvetebröd. Grahamvåfflor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Köttbullar. Stekt potatis. Inlagda äpplen. Plommongelé. Kryddade ägg. Kålsalad. Grahambullar. Hvetebröd. Kall farinapudding.

Té. Choklad.

Frukost.

Stufvade plommon. Kokta risgryn. Skinka och ägg. Stekt potatis. Engelskt rostadt bröd. Grahambröd,

Pepparkaka.

Kaffe.

Frukostmiddag. Kryddadt oxkött. Sellerisalad. Kryddade äpplen. Honscroquetter. Fruktgelé. Lätta bullar. Grahamvåfflor. Inlagda päron med vispad grädde. Té. Choklad.

Frukostmiddag (afslutad).

Bullar. Grahambröd. Té. Choklad.

Middag.

Oxsvanssoppa. Kokt, inlagdt oxkött. * Kokt potatis. Betor. Kål (kokt). Selleri. Inlagda vinbär. Krusbärspaj. Ost. Vanlig brödpudding. Kaffe.

Middag.

Sköldpaddsoppa.

Kalfpastej.

Kokt torsk.

Potatis med gräddsås. Rofmos.

Tomatkoppar. Kall kålsalad.

Njurpudding. Citronsås.

Björnbärspaj. Ost.

Frukt. Nötter.

Kaffe.

Fredag.

Middag.

Buljong.

Köttbullar.

Piggvar.

Bakad potatis. Inlagda drufvor.

Gratinerade ostron. Kall kålsalad.

Selleri. Pickles. Tranbär.

Äppelkaka.

Citronpaj. Ost.

Frukt. Nötter. Russin.

Kaffe.

Lordag.

Frukost.

Stufvade aprikoser. Krossadt hvete.

Lamkotletter. Potatispuré.

Franskt rostadt bröd. Graham-

bröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff, uppvärmd.

Stekt potatis.

Söt gurkpickles.

Ägg med grädde. Vinbärsgelé.

Franska bröd. Bröd.

Té. Choklad.

Middag.

Soppa på oxhjerta.

Stufvad hönsstek.

Bakad hvitfiisk.

Stekt potatis. Limabönor.

Inlagda persikor.

Kålsalad.

Äggpaj.

Virginiapudding.

Frukt. Kaffe.

Söndag.

Frukost. Skuren anaual.

Ångkokt hafregrynsmjöl. Vanlig kokt makrill.

Kokt potatis med skvattsmör. Brynta brödskifvor med smör.

Bullar. Kaffe.

Middag. Buljong.

Rostbiff. Brynt sås. Potatismos. Betor. Bakad sötpotatis. Kålsalad. Middag (afslutad.)
Ostronpastejer.

Plumpudding. Klar sås Frukt. Ost.

Kaffe.

Qvällsvard. Kall rostbiff. Hönscroquetter.

Inlagda persikor. Potatessalad.

Inlagda äggplommon. Chokladkaka.

Té.

APRIL.

Måndag.

Frukost.

Skurna apelsiner. Hafregrynsgröt med grädde. Biffstek med lök.

Saratogaspån.

Lätta Bullar. Grahambröd.

Kaffe. **Frukost**middag.

Kryddadt oxkött. Potatessalad.

Fylda ägg. Kall kålsalad. Franska sockerbröd. Bröd.

Citronmandlar.
Te. Kaffe.

Middag.

Bönsoppa.

Bakad stör.

Rostbiff

Brynt potatis.

Grönärter. Betor.

Makaroner och ost.

Citronpaj.

Frukt. Nötter. Russin. Kaffe.

Tisdag.

Frukost.

Bakade äpplen.

Hominy.

Köttbullar.

Stekt potatis.

Våfflor med lönnsocker.

Grahamsbröd. Crackers.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfbullar.

Sellerisalad.

Inlagd blomkål.

Citrongele

Vispad bisquit.

Frukost.

Bananer.

Skaladt hvete.

Köttsouffle.

Potatisbitar.

Grahampannkakor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Stekt oxkött.

Hönssallad.

Inlagda körsbär.

Ostbisquit.

Hvetebröd.

Frukost.

Apelsiner. Perlgryn med grädde.

Köttomelett.

Bakad potatis.

Majsmjölspannkakor Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt oxhjerta. Potatissalad.

Fylld grönpeppar.

Vingelé Lätta bullar. Våfflor. Frukostmiddag, (afslutad.)

Grahamvåfflor.

Appelkaka.

Choklad.

Middag.

Munksoppa.

Bakad lax.

Kokt fårbog.

Potatismos.

Skärbönor. Betor.

Inlagda gurkor.

Gräddpaj. Ost.

Äppelkakbit.

Kaffe.

Onsdag.

Frukostmiddag (afslutad)

Hallontårtor med grädde. Te. Chokolad

Middag.

Risgrynssoppa.

Bakad torsk.

Rostadt kalfkött.

Potatispuré.

Bakad Sötpotatis. Limabönor, Kall kålsalad.

Äggpaj med äpplen.

Edamerost.

Frukt. Nötter. Kaffe.

Torsdag.

Frukostmiddag (afslutad.)

Grahambröd.

Té. Chokolad.

Middag.

Makaronsoppa. Bakad hvitfisk.

Kalfkotletter i bröd.

Stekt potatis.

Limabönor. Stekta tomater. Vinbärsgelé. Inlagda bönor.

Hallonpaj. Ost. Ananasglacé.

Kaffe.

Fredag.

Frukost.

* Stufvade persikor. Krossadt hvete.

Skinka med ägg.

Potatispuré.

Lätta bullar. Crackeas. Grahambröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall ångstekt tunga. Sellerisallad.

Vinbärsgelé.

Söt tomatpickles.

Engelskt rostadt bröd.

Frukostmiddag (afslutad) Grahambröd.

Té. Chokolad.

Middag.

Makaronsoppa.

Kalftungor med gräddsås.

Köttsouffle.

Bakad potatis.

Makaroner och ost.

Sparris. Betor.

Appelpudding.

Vaniljglacé.

Hvit svampkaka.

Kaffe.

Lordag.

Frukost.

Apelsiner.

Skaladt hvete.

Halktradt oxkött.

Bakad potatis.

Grahammunkar. Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall lamstek.

Kålsalad.

Hårdstekta ägg.

Franska skorpor.

Kaffe blanc manger.

Té. Choklad.

Middag.

Sellerisoppa.

Bakad forell.

Köttpaj.

Kokt potatis.

Kokt sötpotatis.

Stufvade tomater.

Citrongelé.

Gräddpaj. Ost.

Citronglace. Lady fingers. Kaffe.

Söndag.

Frukost.

Stufvade plommon. Krassadt hvete med grädde.

Rökt oxkött.

Bakad potatis. Majspannkakor.

Hvetebröd.

Kaffe.

Middag.

Grönsoppa.

Bakad makrill, Rostad dufva.

Potatismos.

Bakad Sötpotatis.

Middag, (afslutad.)

Kokt lök. Selleri. Vinbärsgelé.

Sammetskräm.

Frukt. Bonbons. Nötter.

Kaffe.

Qvällsvard.

Kallt rostadt kalfkött.

Potatissalad.

Söt tomatpickles. Sydländsk vispad bisquit.

Inlagda päron.

Delikat kaka.

Té.

MAJ.

Måndag.

Frukost. Inlagda hallon. Krossadt hvete. Köttkorf. Stekt potatis. Risgrynspannkakor. Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag. Tunga i gelé.

Sardinsalad. Inlagda bönor.

Lätta bullar. Grahambröd. Mandelkaka.

Frukostmiddag (afslutad.)

Söt kaka. Chokolad. Té.

Middag.

Grönsoppa. Stekt ål. Kryddad rundbiff.

Bakad potatis. Stutvade tomater. Inlagd majs.

Söt gurkpickles. Drufgelé.

Söt pudding med citronsås. Nötter. Saltade mandlar. Fikon-Kaffe.

Tisdag.

Frukost. Skurna apelsiner.

Ångkokt hafregrynsmjöl. Kalflefver med skinka.

Potatisbullar. Vispad bisquit. Helt hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag. Stekt oxkött. Potatissalad.

Fruktgelé. Blandad pickles. Semlor. Engelskt rostadt bröd.

Kall risgrynspudding.

Onsdag.

Frukost.

Bakade persikor. Kalfkotletter i bröd. Potatisbullar. Majspannkakor. Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönscroquetter. Kålsalad. Fylda ägg. Söt tomatpickles. Sally Lunn. Hvetebröd. Frukostmiddag (afslutad) Grahamvåfflor. Té. Choklad.

Middag. Tomatsoppa. Kokt forell. Kalfnjurstek. Stekt potatis.

Grönärter. Tranbärsgelé. Inlagd lök.

Aprikospaj. Ost. Ananasglacé. Frukt. Nötter. Kaffe.

Frukostmiddag (afslutad.) Kallt Tapiokakrrim.

Mackaroner. Té. Choklad. Middag. Hönssoppa.

Stekt forell.

Rostadt fläsk. Brynt potatis. Kålsalad. Citrongelé. Betor. Selleri. Pickles. Woodfordpudding. Vaniliglacé.

Guldlagerkaka. Kaffe.

Torsdag.

Frukost.

Stufvade äpplen. Hafregrynsgröt med grädde.

Kalfkotletter.

Kokt potatis. Majsmjölskakor.

Humlebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall kalffilet. Potatissalad.

Lexingtonpickles.

Kanelbröd. Grahambröd.

Apeltinfloat.

Fredag.

Frukost.

Stufvade franska plommon Majsmjöl.

> Hackadt fårkött. Kokt potatis.

Våsflor lönnsirup.

Grahambröd. Crackers. Kaffe.

Frukostmiddag.

Köttbullar. Sellerisalad.

Hårdstekta ägg.

Varbärsgelé. Lätta bullar.

Appelkaka.

Lordag.

Frukost. Bananer.

Krossadt hvete med grädde.

Hackadt kalfkött.

Stekt potatis.

Grahammunkar.

Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall fårbog.

Förlorade ägg. Söt tomatpickles.

Engelskt rostadt bröd. Citrongräddpai.

Frukostmiddag, (afslutad.)

Chokladlagerkaka. Té. Choklad.

Middag.

Kalfsoppa.

Haltrad stacksill à la Shipman. Rostadt oxhjerta.

Potatismos.

Limabönor. Grönärter.

Ananasgelé. Söt tomatpickles.

Kakaonötpaj. Gräddpudding.

Kaffe.

Frukostmiddag (afslutad.)

Guldlagerkaka. Té. Choklad.

Middag.

Kalfsoppa. Kokt gädda.

Kyckling med kurrisås.

Bakad potatis.

Stufvade tomater. Betor. Citrongelé. Inlagda bönor.

Guldpaj. Ost. Ananasglacé.

Hvit svampkaka. Kaffe.

Frukostmiddag (afslntad.)

Schweizerost. Té. Choklad-

Middag.

Oxsvanssoppa. Bakad hvitfisk.

Stufvadt kalfkött.

Potatispuér.

Majsmunkar med skiradt smör. Stekta tomater. Qvittengelé.

Inlagd sötkål. Dadelpaj. Ost.

Snöpudding. Kaffe.

Sondag.

Frukost. Skurna apelsiner.

Majsgröt. Halltrad biffstek. Bakad potatis.

Lätta bullar. Grahambröd.

Kaffe.

Middag.

Oxhjertsoppa. Färsk lax med kaperisås. Potatismos. Betor. Stekta tomater. Mangopickles.

Middag (afslutad) Fruktgelé. Glace med bisquits. Englamat. Frukt. Nötter, Russin Qvällsvard.

Kalla kalfbullar. Skurna tomater. Fruktsalad.

Rostade Engelska tékako Grahamvåfflor. Inlagda päron. Minnehahakaka. Té.

IUNI. Mandag.

Frukost. Skurna ananas. Kokta risgryn. Kalfkotletter. Saratogaspån. Våfflor med lönnsocker.

Grahambröd. Kaffe.

Frukostmiddag. Bakadt oxhjerta. Kålsalad. Inlagda körsbär. Lätta bullar. Grahambröd. Snöpudding.

Tisdag.

Frukost.

Smultron med grädde. Kalfbrärs af lam. Potatisbullar. Munkar. Hvetebröd. Crackers. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff. Hummersalad. Inlagda bönor. Drufgelé.

Hvetebröd Crackers. Rysk Charlotte. Té. Choklad.

Frukostmiddag (afslutad) Citronvåfflor. Ost.

Té. Choklad. Middag.

Sköldpaddsoppa. Bakad kolja. Kalfpaj. Stekt potatis.

Bakad Squash. Betor.

Angkokt lök med sködt smör. Citrongelé. Inlagda bönor, Chokladpaj Ost. Citronglace Karameller. Kaffe.

Middag. Köttsoppa. Bakad lax. Rostad fårbog. Potatismos. Bakad sötpotatis.

Kålsalad. Betor. Limabönor.

Guaragelé. Pickles. Imiterad hacköttpaj. Ost. Fjäderpudding.

Frukt. Nötter. Russin. Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Stufvade persikor med grädde. Biffstek med tomater. Lätta bullar. Grahambröd. Omelett.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kryddadt oxkött. Potatissalad Lökpickles. Citrongelé. Lätta bullar. Grahambröd. Kakaonötpaj. Edamerost.

Té. Choklad.

Torsdag.

Frukost. Bakade äpplen. Hominy.

Kalfkotletter. Potatisbullar. Tébröd af majsmjöl.

> Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt inlagdt kött. Potatisbitar. Kryddade drufvor. Fruktgelé.

Vispad bisquit. Bröd.

Middag.

Hvit köttsoppa.

Bakad svart gös.

Rostbiff.

Brynt potatis.

Inlagd majs. Kokt lök.

Kall kålsalad. Fruktgele.

> Appelkobbel. Smultronglace. Citronvåfflor.

> > Kaffe.

Frukostmiddag (afslutad.)

Hallonkaka. Solskenskaka.

Té. Kafte. Middag. Buljong.

Bakad blåfisk. Stufvade höns. Potatispuré.

Limabönor. Franska ärter Citrongelé. Seleri. Söt tomatpickles.

Pumppaj. Edamerost. Ananasglacé.

Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Smultron med grädde.

Ängkokt hafregrynsmjöl. Kalfbrärs af lam.

Ångkokt potatis. Frukosttébröd. Grahambröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfbullar. Sellerisalad. Tomatkoppar. Graham fruktbröd. Hvetebröd.

11.474

Frukostmiddag (afslutad.)

Ananassorbet. Maisstärkelsekaka

Té. Kaffe.

Middag. Tomatsoppa.

Kokt torsk.

Rostad frampart af lam. Brynt potatis. Betor.

Rofmos.

Fylld grönpeppar. Citrongelé.

Vinbärsmaringpaj. Ost

Appelpudding. Kaffe

Lordag.

Frukost.

Bakade äpplen.

Grahamgröt med lönnsocker.

Halltrad biffstek.

Potatisbullar.

Majsmjölsgems. Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Sylta. Kålsalad.

Halltrad skinka. Vinbärsgelé.

Citronbisquit,

Té. Choklad.

Middag.

Hvit köttsoppa,

Stekt. oxkött.

Bakad svartgös.

Potatismos.

Inlagda vinbär.

Bakad squash. Kokta betor.

Ångkokt appelpuddsng.

Citronpaj. Ost.

Kaffe

Sondag.

Frukost.

Inlagda päron. Hafrekli.

Köttkorf. Bakad potatis. Majsmjölspannkaka. Hvetebröd. Crackers.

Kaffe.

Middag.

Ostrosoppa. Köttpaj. Hönssalad. Kokt forell. Potatispuré. Stufvade tomater, Kålsalad.

Middag (afslutad.)

Selleri. Söt pickles. Fruktpudding. Citrosås. Glacé. Hvit svampkaka. Kaffe.

Qvällsvard.

Kall tunga. Potatissalad.

Inlagda äpplen. Citrongelé. Stufvade apprikoser. Kakaonötkaka. Makaroner.

Té

4:de July.

Frukost.

Björnbär med grädde. Hvetekli.

Biffstek med tomater.

Potatisbullar.

Rigsynspannkakor.

Hvetebröd.

Kaffe.

Middag.

Champignonsoppa.

Hönsfrikassé.

Hummersalad.

Citrongelé.

Söt tomatpickles.

Potatispuré.

Middag (afslutad.)

Grön majs. Grönärter.

Gräddpaj. Ost. Vaniljglacé.

Kaffe.

Qvällsvard.

Kall skinka.

Sellerisalad.

Äppelmarmelad.

Fruktgelé.

Bullar.

Kungskaka.

Rödhallon.

Té

Tisdag.

Frukost.

Rödhallon.

Hominy.

Kokt kall makrill.

Vanlig kokt potatis.

Skirad smörsås.

Grahambröd.

Franska bröd

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalla kalfbullar.

Potatissalad.

Vinbärsgelé. Oliver.

Frukost.

Inlagda päron.

Skaladt hvete med grädde.

Biffstek med champignoner.

Stekt potatis.

Degbröd. Grahamvåfflor.

Mjuk pepparkaka.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfbullar.

Saratogaspån.

Sellerisallat.

Lätta bullar.

Frukostmiddag (afslutad.)

Inlagda tomater.

Lättæ bullar.

Té.

Middag.

Tomatsoppa.

Fiskcroquetter.

Rostbiff.

Brynt potatis.

Limabönor. Betor.

Kall kålsalad. Drufgelé.

Citronpaj Ost.

Rostad majspudding.

Kaffe.

Onsdag.

Frukostmiddag (afsluted.)

Snöpudding. Franska jungfrutårtor

Choklad.

Middag.

Buljong. Hönsfrikassé.

Potatispuré.

Sötärter. Tidig Squash. Trädgårdssalad med sås.

Bisquitglacé. Hvit svampkaka.

Kaffe.

Torsdag.

Frukost.

Smultron.

Hafregrynsgröt med grädde.

Lamkotletter i bröd.

Stekt potatis.

Munkar. Hvitt bröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff.

Hummersalad.

Saratogaspån. Vispad bisquit.

Kalffötter med gelé.

Frukostmiddag (afslutad.) Citronpaj med grädde.

Choklad. Middag.

Grönsöppa. Hafstunga.

Rostadt kalfkött.

Potatispuré. Sparris. Grön ma

Sparris. Grön majs. Mangopickles.

Ångkokt njurpudding. Citronglacé.

Vaniljvåfflor. Kaffe.

Fredag.

Frukost.
Svarta hallon.
Halltrad oxhare.
Bakad potatis.
Risgrynscroquetter,
Hvetebröd.
Kaffe.

Frukostmiddag.
Pressadt kalfkött.
Risgrynscroquetter.
Kålsalad.
Franska bröd.
Fruktgelé.

Smultronkaka. Té. Choklad. Middag.

Buljong.

Bakad hvitfisk.

Hönspaj.

Potatismos.

Stufvade tomater.

Skärbönor.

Connecticut äppelpaj.

Hallonkaka.

Nötter. Russin.

Kaffe.

Lordag.

Frukost.
Rödhallon.
Grahamgröt.
dt kött och potatis

Stufvadt kött och potatis. Lätta bullar.

Grahambröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönscroquetter Kålsalad.

Inlagda vaxbönor. Nya Englandsbullar. Frukostmiddag (afslutad.)

Hallonsylt. Kaffekaka. Choklad.

Middag.
Fransk tomatsoppa.
Bakad blåfisk.
Stekt höns.

Potatismos. Grönärtor. Betor. Qvittengelé.

Chokladblancmanger. Hvit svampkaka. Kaffe.

Sondag.

Frukost.

Röda vinbär.

Kokta risgryn.

Kalfkotletter i bröd.

Våfflor med lönnsirup. Hvetebröd.

Kaffe.

Middag.

Makaronsoppa.

Bakad kolja.

Rostad lamstek med Kaprisås.

Brynt potatis.

Kålsalad. Guaragelé.

Middag, (afslutad.)

Limabönor. Inlagd majs. Bajerskt kräm.

Frukt. Nötter. Russin. Kaffe.

Qvällsvard.

Kall tunga.

Potatisbitar.

Sellerisalad.

Krusbärssylt. Grahamvåfflor.

Lätta bulllar.

Smultron och grädde. Svampkaka.

Té.

6

AUGUSTI.

Måndag.

Frukost.

Persikor med grädde.
Hvetekli.
Stekt oxkött.
Potatfsbitar.
Rågpannkakor.
Hvetebröd.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff.
Potatissalad.
Lätta bullar.
Seleri. Oliver.
Fruktgelé.

Frukost.

Friska päron.
Kokta risgryn.
Lamkotletter.
Stekt potatis.
Boston brunbröd.
Hvetebröd.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Bakadt oxhjerta. Laxsalad. Franska bröd. Persikokaka.

Frukostmiddag (afslutad)

Friska björnbär. Chokladkaka. Té.

Middag.

Sköldpaddsoppa.
Färsk torsk, bakad.
Rostbiff med brynt potatis.
Grön majs. Kålsalad.
Citrongelé.
Apelsinsouffle.
Guldlagerkaka.
Iskaffe.

Tisdag.

Frukostmiddag (afslutad.)

Päron med vispad grädde. Té. Choklad.

Middag.

Sellerisoppa med grädde.
Bakad svart gös.
Rostad kyckling.
Stekt potatis.
Grön majs. Rofmos.
Fruktgelé. Inlagda bönor.
Nötkaka.
Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Persikor med grädde. Hafregrynsgröt med grädde. Biffstek med tomater.

Potatisbullar.

Lätta bullar. Våfflor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Torkadt kött med grädde.

Saratoga spån. Grahambullar. Blandad pickles. Björnbärssylt.

Frukostmiddag, (afslutad.)

Citronlagerkaka.

Choklad.

Middag.

Oxsvanssoppa.

Kokt lax med Kaprisås.

Rostbiff.

Bakad potatis, skalad. Stufvade tomater.

Sellerisalad. Vinbärsgelé. Gräddpaj. Ost.

Gräddpaj. Ost. Bisquitglace.

Kaffe.

Torsdag.

Frukost.

Hela persikor. Krossadt hvete med grädde.

Kalfbrärs af lam. Stekt potatis.

Grahampannkakor.

Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall kokt skinka.

Hönssalad.

Tremont House-bullar.

Ananasgelé.

Frukost.

Friska blåbär.

Grahemgröt med grädde.

Halltrad biffstek. Stekt potatis.

Våfflor. Grahambröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönscroquetter. Hummersalad. Bullar.

Kall kålsalad. Oliver.

Frukostmiddag (afslutad)

Citronpaj. Ost. Karamellkaka. Choklad.

Middag.

Fårsoppa. Laxkotletter. · Hönsfrikassé. Poratispuré. Bakad sötpotatis. Skärbönor. Blomkål.

Äppelgelé. Pickles. Citronpaj. Ost. Frukt. Nötter. Kaffe.

Fredag.

Frukostmiddag (afslutad.)

Smultronpaj. Fikonkaka. Té. Choklad.

Middag. Hönssoppa. Fisk à la creme. Rostad kalfstek. Potatismos. Grön majs. Sparris. Salad med åggskal. Blåbärspaj. Citronglace.

Lordag.

Frukost.

Björnbär. Kokta risgryn. Lefver med skinka. Stufvad potatis. Hvetebröd. Mjuk pepparkaka. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt rostadt fårkött. Tomatkoppar. Kanelbröd.

Frukostmiddag (afslutad.)

Kaffe.

Äppelpaj. Ost. Choklad. Té.

Middag.

Buljong. Bakad hvitfisk. Rostad kyckling. Saratagaspån. Makaroner och ost. Betor. Selleri. Drufgelé. Smultronglace. Lady Fingers. Kaffe.

Söndag.

Frukost.

Persikor med gädde. Majsgröt. Oxnjure. Brynt potatis. Grahammunkar. Hvetebröd. Kaffe.

Middag.

Champignonsoppa. Kokt gädda. Rostad and. Brynt potatis. Vinbärsgelé.

Middag (afslutad.)

Kålsalad. Oliver. Ångkokt lök. Årter. Hallopaj. Ost. Ananasglace. Kaffe.

Qvällsvard. Kalfbullar. Potatisbitar. Engelska tékakor. Kålsalad. Hallonsylt. Fikonkaka.

Té.

SEPTEMBER.

Måndag.

Frukost. Meloner. Hafregrynsgröt med grädde.

Biffstek med tomater. Potatisbullar. Old Virginia majsdegbröd.

Hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag. Köttsoufflé. Stekt potatis. Londontébröd. Inlagda vaxbönor.

Frukostmiddag (afslutad.)

Snöpudding. Fikonkaka. - Choklad.

Middag.

Fårsoppa. Limabönor. Skurna tomater. Pumppaj. Ost. Kaffe.

Tisdag.

Frukost.

Skurna tomater. Hvetegryn. Stufvadt oxkött. Bakad potatis. Våfflor med lönnsirup. Helt hvetebröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall tunga. Laxsalad. Londontékakor.

Frukostmiddag (afslutad.)

Persikosmör. Hvit lagerkaka.

Middag.

Makaronsoppa. Kokt färsk makrill. Rostad and. Stufvad potatis. Sellerisalad. Citrongelé. Betor. Blomkål. Äppelmarängpaj. Frukt. Nötter. Kaffe.



MRS. CHAS PRICE, Lady Manager World's Fair, Salisbury, North Carolina



MRS. MARY G. D. ROGERS, Alternate Lady Manager, World's Fair, Fort Smith, Arkansas.

Onsdag.

Frukost.

Hela päron. Majsmjölsgröt Biffstek med champignoner. Bakadt majsbröd. Hvetebröd. Franska jungfrutårtor. Kaffe.

Frukostmiddag.

Syltade svinfötter. Stufvade tomater. Lätta bullar. Inlagda qvittar.

Torsdag. Frukost.

Muskmelon Grahamgröt. Frukostskinka. Omelett. Stufvad potatis. Lätta bullar. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt inlagdt oxkött. Kålsalad. Tébröd. Rödhallon. Dolly Varden-kaka.

Frukostmiddag (afslutad)

Varm vattensvampkaka.

Choklad.

Middag.

Grönsoppa.

Kalfkotletter i bröd.
Potatismos.

Stufvade tomater.
Limabönor.

Citonpaj. Ost. Oliver. Bonbones. Kaffe.

sdag.

Middag.
Tomatsoppa.
Bakad hvitfisk.
Hönspaj.
Stufvad potatis.
Betor. Blomkål.
Bakad sötpotatis.
Fauktgelé.
Kakaonötpaj. Ost.
Bisquitglace.
Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Friska aprikoser. Hafregrynsgröt med grädde.

Kalfkotletter.

Potatisbullar.

Risgrynspannkakor.

Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall lamstek.

Makaroner med ost. Gräddtékakor. Frukostmiddag (afslutad.)

Inlagd ananas. Gelékaka.

Choklad.

Middag.

Hvit köttsoppa. Stekt forell.

Rostbiff.

Brynt potatis.

Sellerssalad. Drufgelé. Grön majs. Kålsalad.

Ångkokt äppelpudding. Nötter. Frukt. Russin.

Kaffe.

Lordag.

Frukost.

Meloner.

Krossadt hvete.

Biffstek med lök.

Stekt potatis.

Majsbröd.

Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalfcroquetter.

Sellerisalad.

Semlor.

Fruktgelé.

Frukostmiddag (afslutad.)

Smultron och grädde.

Chokladkaka.

Middag.

Buljong.

Bakad blåfisk. Kalfpaj.

Potatismos.

Skurna gurkor.

Äggplanta. Skärbönor,

Äppelkobbel. Smultronglace.

nuitrongiae Kaffe.

Söndag.

Frukost.

Hela persikor. Grahamhyete.

Stufvadt oxkött. Brynt potatis.

Boston brunbröd.

Hvetebröd. Kaffe.

Middag.

Champignonsoppa.
Rostad vaktel.

Potatispuré.

Tomatkoppar. Vinbärsgelé.

Middag (afslutad.)

Ostronpastejer. Grönärter. Selleri.

Njurpudding. Citronsås. Ananasglace.

Kaffe.

Qvällsvard.

Kall kokt skinka. Bakade bönor, kalla.

Boston brunbröd.

Inlagda qvitten. Chokladkaka.

Té.

OKTOBER Måndag.

Frukost.

Muskmelon.

Ångkokt hafregrynsgröt. Stufvadt oxkött,

Bakad potatis.

Majsbröd. Hvetebröd.

Pepparkaka. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalla kalfbullar. Hummersalad. Citrongelé. Frukostmiddag (afslutad.) Kall risgrynspudding.

Päron. Té. Choklad.

Middag.

Oxsvanssoppa. Bakad kolja.

Råstad rådjursstek.

Potatismos.

Kokt lök. Gurkor. Stufvade tomater.

Citrogelé. Oliver.

Kaffe,

Tisdag.

Frukost.

Stufvade äpplen. Grahamgröt.

Halltrad biffstek.

Stekt potatis.

Franska bröd.

Hvetebröd.

Doughnuts. Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall rostbiff.

Potatissalad.

Bakade päron.

Frukostmiddag (afslutad.)

Kall kakaonötpaj. Ost.

> Munkar. Té. Choklad.

Middag.

Ostronsoppa. Kokt blåfisk. Potatismos.

Inlagd majs. Bakad Squash. Salad med gräddsås.

Plommongelé. Oliver.

Äppelpaj med ägg. Ost. Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Hela persikor. Majsmjölgröt. Lamkotletter.

Stekt potatis.

Våfflor med lönnsirup. Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönscroquetter.

Potatissalad. Tomater.

Lätta bullar.

Torsdag.

Frukost.

Californiaplommon. Kokta risgryn. Halltrad skinka. Majsmunkar.

Stekt potatis.

Hvetebröd. Våfflor. Kaffe.

Frukostmiddag.

Ostronpastejer. Sellerisalad. Fruktgelé.

Frukostmiddag (afslutad.)

Kall risgrynspudding. Bakade persikor. Té. Choklad.

Middag.

Tomatsoppa. Rostbiff. Brynt potatis. Limabönor. Selleri. Guara, Gelé, Oliver,

> Appelkaka. Söt kaka. Kaffe.

Frukostmiddag, (afslutad.)

Inlagda vaxbönor.

Lätta bullar.

Té.

Middag.

Buljong.

Kokt svart gös.

Rostadt kalfkött.

Potatismos.

Stufvade tomatea. Bönor.

Rotmos. Selleri.

Hackköttpaj. Edamerost. Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Bakade Äpplen.

Majsgröt.

Köttkorf.

Potatispuré.

Munkar. Hvetebröd.

Vafflor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt inlagdt kött.

Hönssalad. Citrongelé.

Kål med grädde.

Frukostmiddag (afslutad)

Munkar.

Kanelbullar.

Middag.

Hvit köttsoppa.

Kokt kolja.

Rostadt fårkött.

Potatispuré.

Bakad Hubbard-Squash. Stufvade tomater. Betor.

Drufgelé. Oliver.

Njurpudding.

Saltade mandlar.

Kaffe.

Lordag.

Frukost.

Drufvor.

Kokta risgryn.

Halltrad biffstek.

Potatishitar.

Franska bröd. Grahambröd.

Doughnuts.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt rostadt kalfkött. Stekta ostron. Selleri. Frukostmiddag (afslutad.) Trädgårdssalad. Vinbärsgelé. Lätta bullar

Middag.

Oxhjertsoppa.

Bakad hvitfisk.

Rostbiff.

Potatismos.

Stekt sötpotatis.

Tomatkoppar. Selleri

Citrongelé.

Pumppaj. Ost.

Kaffe.

Sondag.

Frukost.

Persika med grädde.

Ångkokt hafregrynsgröt. Bakadt fläsk med bönor.

Potatisbullar.

Våfflor med lönnsirup. Boston brunbröd.

Hvetebröd.

Kaffe.

Middag.

Oxsvanssoppa.

Rostad färsk torsk.

Roscand and. Brynt sås. Potatismos.

Stekt sötpotatis.

Middag (afslutad.)

Tranbärsgelé. Selleri.

Stufvade tomater. Ångkokt lök.

Kakaonötpaj. Ost.

Citronglace,

Hvit kaka.

Qvällsvard.

Kall kokt skinka.

Hönssalad.

Citrongelé. Franska bröd.

Nötkaka.

Bakade päron,

NOVEMBER.

Tacksägelsadagen.

Frukost.

Persika med grädde. Krossadt hvete och grädde. Lamkotletter.

Stekt potatis. Franska bröd. Rågbröd. Kaffekaka,

Kaffe.

Middag.

Ostronsoppa.
Rostad kalkon, fylld med kastanjer.
Brynt potatis.
Kålsalad, Selleri.

Tisdag.

Frukost.

Drufvor.
Majsgröt.
Biffstek med lök.
Potatisbullar.
Grahamvåfflor.
Hvetebrök.
Pepparkakor.
Kaffe.

Frukostmiddag.

Kallt rostadt kalfkött. Potatissalad. Vinbärsgelé. Hårdstekta ägg.

Middag (afslutad)

Blandad Sötpickles.
Sellerisalad. Oliver.
Hackköttpaj. Ost.
Njurpudding. Saltadc mandlar.

Citronglace. Kaffe.

Qvällsvard.

Kallt kalfkött. Potatissalad. Fruktgelé. Lätta bullar. Bakade päron. Söt kaka.

Frukostmiddag (afslutad)

Inlagda persikor. Hvit kaka. Té.

Middag.
Vermicellsoppa.
Stekt forell.
Rostadt fårkött med kaprisås.
Potatismos.
Inlagda bönor. Betor.
Kålsalad. Selleri.
Citronpaj. Ost.
Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Hela päron.
Grahamgröt.
Hackakt inlagdt oxkött.
Bakade potatis.
Lätta bullar. Hvetebröd.
Pepparkakor.

Kaffe. Frukostmiddag.

Kallt bakadt kalfkött. Saratogaspån. Kålsalad. Oliver.

Frukostmiddag (afslutad.)

Appelmunkar. Selleri. Té. Choklad.

Middag. Clam Chowder.

Bakad stör.
Inlagdt oxkött.
Brynt potatis.
Inlagda ärter. Betor.
Stekt sötpotatis.
Kålsalad. Oliver.

Äppelpaj. Ost Kaffe Torsdag.

Frukost.

Stufvade aprikoser.

Ångkokt Grahamgröt.

Lamkotletter.

Stekt potatis.

Våfflor med lönnsirup.

Doughnuts.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönssalad.

Ägg med grädde.

Blandad pickles. Vinbärsgelé.

Frukostmiddag, (afslutad.)

Lätta bullar.

Té. Choklad.

Middag.

Ostronsoppa. Halltrad lax med kapressås.

Potatismos.

Bakad Squash. Betor.

Inlagda Limabönor,

Citrongelé. Oliver.

Söt pickles. Bakade äppelmunkar.

> Gräddsås. Kaffe.

Fredag.

Frukost.

Bakade äpplen med grädde.

Kokt Hominy.

Stufvadt kalfkött med potatis.

Majsmjölspannkakor.

Hvetebröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Ostronpastejer.

Potatispuré.

Fruktgelé. Selleri.

Lätt bisquit.

Bakade persikor.

Lördag.

Frukost.

Stufvade äpplen. Stufvad Grahamgröt.

Biffstek med tomater.

Potatispuré.

Lätta bullar. Rågbröd.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Pressad kyckling.

Salad med äggsås.

Söt gurkpickles.

Lätta bullar.

Frukostmiddag (afslutad.)

Förbundskaka.

Té.

Middag.

Champignonsoppa.
Clam chowder.

Oxhare, belagd med tomater.

Potatispuré.

Bakad squash. Rofmos. Fruktgelé. Inlagda vaxbönor.

Selleri. Öliver.

Äppelpaj. Ost. Citrongelé. Kaffe.

Frukostmiddag (afslutad.)

Inlagda aprikoser.

Karamellkaka. Té. Choklad.

Middag.

Makaronsoppa. Bakad forell.

Rostadt kalfkött.

Brynt potatis.

Kålsalad. Guaragelé.

Inlagda ärter. Majs. Selleri. Citrongelé.

Bakad risgrynspudding.

Kaffe.

Söndag.

Frukost.
Persikor med grädde.
Hominy med grädde.
Kokt salt makril.
Kokt potatis.
Sås af skiradt smör.
Munkar. Lätt bröd.

Kaffe.

Middag. Falsk sköldpaddsoppa. Bakad blå fisk. stad and, fylld med ostr

Rostad and, fylld med ostron.
Potatismos. Limabönor.

Stufvade tomater. Inlagda ärter.

Middag, (afslutad.)

Selleri. Oliver. Saltade mandlar. Hackköttpaj. Ost.

Vaniljglace Kaffe.

Qvällsvard. Kall fårbog. Potatissalad.

Ägg på rostadt bröd. Lätt soda bisquit. Hominy. Fransk kaka.

Té.

DECEMBER.

Juldagen.

Frukost.Bakade persikor med grädde.
Skalad majs.

Stekt kyckling. Stekt potatis.

Omelett. Våfflor med lönnsirup. Hvetebröd.

Snöflingecrackers.

Kaffe.

Middag. Ostronsoppa. Kokt färsk makrill. Rostad kalkon. Tranbärssylt.

> Stekt potatis. Kokt lök. Inlagda ärter.

Middag (afslutad.)

Selleri. Fruktgelé. Hönssalad.

Trädgådssalad med sås. Oliver. Saltade mandlar.

Hackköttpaj. Ost. Blsquitglace. Fruktkaka.

Kaffe.

Qvallsvard. Kall skinka. Kryddade vinbär. Ostonpastejer. Fruktgelé. Lätta bullar.

Tisdag.

Frukost.

Bakade åpplen. Halltrad biffstek. Bakad potatis.

Hvetekakor med lönnsirup. Lätta bullar. Våfffor.

Kaffe.

Frukostmiddag. Kallt rostadt fläsk. Bakade bönor. Kålsalad.

Munkar.

Hvit lagerkaka.

Frukostmiddag (afslutad.)

Té.

Stufvade persikor.

Té. Choklad. Middag.

Hvit köttsoppa.

Halltrad färsk torsk. Råstadt fårkött med kaprissås.

Brynt potatis. Betor. Limabönor. Rålsalad.

Oliver.

Njurpudding. Saltade mandlar.

Kaffe.

Onsdag.

Frukost.

Stufvade aprikoser.

Grahamgröt med grädde.

Halltrad färsk torsk.

Potatispuré.

Tékakor. Rågbröd.

Pepparkakor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kall lamstek.

Potatissalad. Citrongelé.

Fyllda ägg.

Grahammunkar.

Smultrogglace.

Frukostmiddag (afslutad.) Lady fingers.

Té.

Middag.

Risgrynssoppa. Stekt forell.

Rostad kyckling.

Stekt potatis. Inlagd sparris.

Bakad squash.

Persikogelé.

Kålsalad. Oliver. Pumppaj. Ost.

Kaffe.

Middag.

Oxhare med pålagda cham-

pignoner.

Potatisbullar.

Stufvad äggplanta.

Citrongelé.

Kål med gräddsås.

Inlagd succotash. Oliver.

Persikopaj. Ost.

Saltade mandlar.

/ Bönsoppa. Stekt forell.

Torsdag.

Frukost.

Bakade päron.

Ångkokt hvetekli.

Halltrad skinka. Omelett.

Potatispuré.

Semlor. Helt hvetebröd. Strufvor.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Kalla bakade bönor. Potatissalad.

Salad mod gräddsås. Grahamtékakor.

Stufvade aprikoser.

Fredag.

Frukost.

Bakade äpplen. Krossadt hvete med grädde.

Oxköttsoufflé.

Potatsbullar.

Lätta bullar.

Kanelbröd. Kaffe.

Frukostmiddag.

Hönspastejer.

Hårdstekta ägg.

Citrongelé. Selleri.

Lätt sodabisquit.

Honey.

Kaffe.

Frukostmiddag (afslutad.) Kaffekaka. Ost.

Té. Choklad.

Middag.

Makaronsoppa.

Bakad stör.

Rostad gås.

Potatismos. Betor.

Inlagda ärter, Angkokt lök. Salad med äggsås.

Vildplomgelé, Seleri.

Oliver.

Citronpaj. Ost.

Ananasglace. Kaffe.

Lordag.

Frukost.

Stufvade aprikoser. Hafregrynsgröt med gädde. Majsmjölshash med lök. Stekt potatis. Grahampannkakor. Doughnuts.

Kaffe.

Frukostmiddag.

Hackadt inlagdt kött. Sellerisalad. Fyllda ägg. Lätta bullar.

Frukostmiddag (afslutad)

Söt tomatpickles. Inlagda hallon. Kakaonötkaka. Té.

Middag. Sellerisoppa. Fiskcroquetter. Köttpaj. Brynt potatis. Inlagd sparris. Stufvade tomater.

Söndag.

Frukost.

Bakade äpplen med grädde. Hominy. Stekt kyckling. Saratogaspån. Lätta bullar. Hvetebröd. Kanelkaka. Kaffe.

Middag.

Ostronsoppa. Bakad forell. Rostad krickand. Potatismos. Blomkålsomelett. Middag (afslutad.)

Kålsalad. Oliver.

Kokt lök. Tomatkoppar. Tranbärsgelé. Oliver. Pumppaj. Osf. Ananasglace. Saltade mandlar.

Kaffe.

Qvällsvard.

Kalla, bakade bönor. Majsbröd. Hummersalad. Selleri. Oliver. Hvetebröd. Té.

Franska ord, använda inom matlagningskonsten.

Aspic.—Välsmakande gelé till kalla rätter.

Baba.—En söt fransk jåstkaka.

Bechamel.—Tjock hvit sås, gjord af buljongsubstans.

Bisque.—Hvit soppa, gjord af skalfisk.

Blanch.—Att skaffa bort skalet från t. ex. mandlar genom att lägga dem i kokande vatten; att bringa till kokpunkten och sedan lägga det i kallt vatten; att göra fogel, grönsaker hvita o. s. v.

Bonillon.—En klar soppa, ej så stark som consomme.

Braise.—Kött, kokadt i en väl öfvertäckt kastrull, för att bevara aromen på köttet och hvad som kokas tillsammans dermed.

Cannelon.—Fyldt, hoprulladt kött.

Consomme.—Buljong eller klar soppa, kokad tills den blir mycket tjock.

Croquettee.—Flera olika artiklar hackade, jemte sås formade till bollar och stekta.

Eutree.—En mindre rätt, vanligtvis serverad mellan hufvudrätterna vid en middag.

Fondant.—Kokt socker, vispadt till en gräddartad deg.

Mayonnaise.--En saladsås.

Meringue.--Ägghvitor och socker vispade till en hård skum.

Piquante.—Sås med flera olika aromar, syran gör sig sårskildt Qoenelles.—Köttfärs med bröd och ägg-gulor, starkt kryddad, som gifves en oval form med en sked, kokas löst och antingen serveras som en särskild rätt eller användes till garnering.

Ragout.—Stufvadt kött, med tjock, brun sås samt champignoner, grönsaker o. s. v.

Rissole.—Hackmat at fisk eller kött, inrullad i en tun deg och stekt.

Roux,—En kokt blandning af smör och mjöl; användes att speda stufvade kötträtter och soppor.

Sauter.—Att steka kött eller annat fram och tillbaka öfver elden i litet fett.

· Souffle.—Mycket väl vispad pudding eller omelett.

Timbale.—En sorts paj i form.

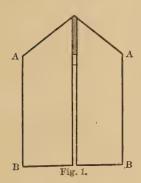
Vikning af servietter.

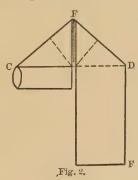
NUTIDENS förfinade seder fordra; att matsalen, middagsbordet och allt, som deruppå är placeradt, måste se så delikat ut som möjligt. Det är på grund deraf som fordran på vackert vikta servietter har uppstått på sätt, som beskrifvas i detta kapitel.

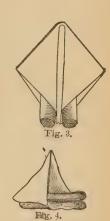
För att kunna vika servietter med smak fordras det, att de äro af fin och stark qualitet, nya, fullkomligt fyrkantiga och före hopläggningen stärkta samt öfverdragna med ett varmt strykjern, hvarpå de vikas medan de äro varma.

En regel vid all sammanvikning af servietter: Kanterna och hörnen måste ovilkorligen passa in med hvarandra.

Vapneskölden.

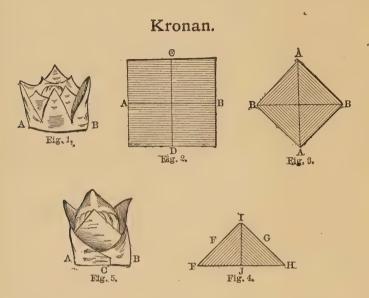






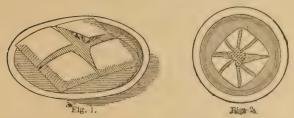
Detta är den lättaste af alla ornamentala vikningar. Vik servietten först en gång, derpå ännu ett slag och se noga efter, att kanterna och hörnen bli jemna. Vänd sedan ändarne så, som i figuren no. I och platta till vecken väl. Rulla upp kanterna enligt figuren no. 2, men rulla dem nedåt, icke appåt. Tag sedan de rullade delarne i en hand och öfverför med ett lätt handtag den sammanrullade delen C till punkten F, (så att vecket får samma utseende som den utprickade linien), och låt en vrängning af den andra handlofven sök få sammanvikningen att passa in på sistnämda ställe. Lägg sedan servietten platt på bordet med sammanrullningen underst (se fig. no. 3), och medan ni håller den med ena handen, lyft upp

den andra delen på samma sätt, som visas i fig. no. 4 och instick brödet i den bakre ihålningen.



Denna vackra metod kräfver väl stärkta servietter, hvarest brödet lägges innerst, under sjelfva kronan, hvilkens nedersta del bör vara prydd af en smal blomsterkrans, vik servietten som i fig. no. S en gång från A till B och klappa den; vik åter upp den och sammanfäll den åt motsatt håll från C till D samt pressa ihop den för att vecken skola kunna utvisa den precisa medelpunkten. Vik sedan alla hörnen, så att snibbarne kommer till medelpunkten och klappa duktyget enligt fig. no. 3. För sedan hörnen ännu en gång till medelpunkten, som i fig. no. 3 och pressa hop servietten, så att den får samma form som i fig. no. 3, endast att den får mindre form. Öfverför öfre ändan A till den på teckningen utmärkta punkten B och B till A och ni erhåller den figur, som synes i no. 4, vik sedan ned hörnen E, F och G, H paralellt med linien I J, och resultatet blir figuren no. 5. För sedan in handen i den bredare ändan och hopvik servietten som en mössa öfver handen genom att vika en kant till den andra såsom i C i fig. no. 5. Servietten måste vara nystärkt tillräckligt för att låta den sista vikningen bibehålla sin ursprungliga skepnad; hörnvikningarne måste göras som på ett kuvert och hårdt sammanpressade, för att de skulle kunna kvarhålla sin ursprungliga form.

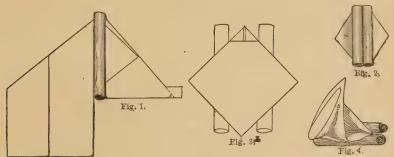
"Kastanjefickan."



Vik servetten två gånger och öppna den åter. Lägg hörnen till medelpunkten. Vänd derpå duktyget och vik åter hörnen, så att de mötas i medelpunkten. Genom att nu vända det upp och ned kan ni nedlägga kastanjerna i de fyra hörnen, hvilket framgår af fig. no. 1.

Fig. no. 2, "Fickservietten", åstadkommes på samma sätt som "Kastanjefickan", om man undantager, att hörnen öfverföras tre gånger till centrum i stället för två, samtidlgt de vikas fram och tillbaka hvarje gång.

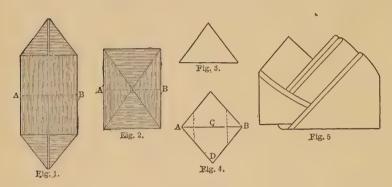
"Skölden."



Denna stil liknar mycket "Vapenskölden." Fig. no. 1 formas först som den nyssnämda; rulla sedan hörnen enligt fig. no. 2. Glöm ej, att sammanrullningarne skola ligga uppåt, ej nedåt som 1 föregående beskrifning. Servietten har nu utseende som fig. no. 3. Forma den nu och lägg brödet inuti. Främre sidan af densamma skall visas mot yttre sidan af bordet och få samma utseende som fig. no. 4.

"Biskopsmössan."

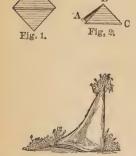
Biskopsmössan liknar något "Kronan." Den är mycket väl bekant, men ådrager sig dock allmän uppmärksamhet. Vik hörnet i båda ändar så, som fig. no. I utvisar och se noga efter att de blifva alldeles jemna. Skaffa er medelpunkten genom att vika servietten i linien A—B. Öppna den senaste riktningen och låt de båda hör-



nen komma till sjelfva centrum som i fig. no. 2. Vänd servietten och vik den dubbel. Öppna en af invikningarne och vik de två hörnen i precis lika stora trianglar som de andra; tag tillbaka den första invikningen, så att servietten kommer att likna fig. 3. Vänd den och öppna servietten på den sidan och den kommer att likna fig. 4. Vänd hörnen A och B efter de märkta linierna. Vik tillbaka snibben D till dess förra plats och ni har fig. 5. Genom att träda handen genom öppningen i botten och göra det hela

Cornucopia.

likt en hatt får ni biskopskåpan fullständig.

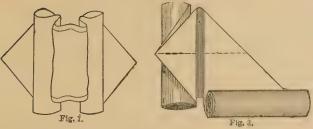


Det är ett mycket enkelt sätt och åstadkommer god effekt. Med en kvist eller en
liten bukett blifver detta förfaringssätt helt
enkelt öfverraskande elegant. Vik servietten
på längden; vik nedhörnen så att de två ändarne möta i midten och bilda en triangel
i toppen, såsom fig. 4. Tag hörnen nedifrån
och vik dem som fig. I visar. Vik dem derpå
dubbla med vecken på insidan och utseendet
blir som fig. 2. På den sida, som är märkt A
finnes tre veck. Ställ derefter servietten upp-

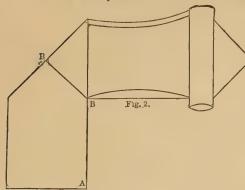
Fig. 6.

rätt framför kuvertet, med två af vecken på ena sidan och ett på den andra. Forma servietten snyggt och laga så att afståndet mellan B och C är så nära som möjligt.

Rullen. (The Scroll.)



Denna är mycket vacker och temligen enkel att vika. Fig. 1



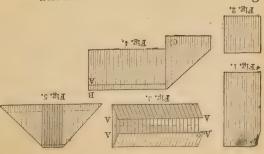
visar servietten sullkomligt viken. Bröd kan placeras midtunder och gästens invitationskort å toppen. Vik servietten fyra gånger på längden. Vik ned en snibb på samma sätt som A i fig. 2. Vik hörnet A fullkomligt midt öfver vid B B. Rulla hörnet A såsom fig. 3 visar. Gör på samma sätt med

det andra hörnet.

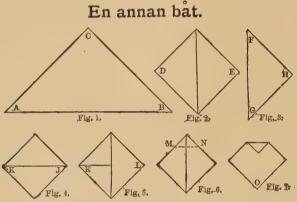
Den trekantiga hatten eller båten.

Fig. 6.

4 visar, båda på samma sätt, vänd den öfverflödiga snibben åt C, och ni får fig. 5. Den skall nu formas med handen och läggas öfver brödet. Genom att lemna kanterna utanför vecket i fig. 3 uppstå ett veck Vik en servett på midten, såsom fig. I visar. Vik derpå in hörnen, som fig. 3. Vik den derpå dubbel med hörnen på insidan efter den märkta linien med kanterna på ututsidan. Vik ned hörnen som fig



i toppen, hvarest några få blommor må placeras. En båt kan äfven göras genom att vika servietten dubbel och återigen vika den. Vik de båda ändarne tlll midten så att den bildar en oval. Vänd derpå densamme och vik de två hörnen så att de mötas i midten, begagna ej de motsatta hörnen utan de vid högra sidan. Vik derpå de två hörnen till venstra sidan på midten och far öfver servietten med ett strykjern. Vik alltsammans på midten med hörnen på insidan. Nu är båten fullständig.



Servetten måste vara fullkomligt fyrkantig, väl stärkt så att den ken stå upp fullkomligt. Vik den på midten från motsatt hörn, liksom en sjal. För hörnet A i fig. 1, till C. Vänd servetten och tag hörnet B till C på samma sätt på andra sidan, formerande fig. 2. Vik servietten på midten efter linien förande D till E och formera fig. 3. Vik hörnet F till H och vänd servetten så att hörnet G möter hörnet H på den andra sidan. Nu har ni fig. 4. Vik hälften af

hörnet J till K, och L till K på den andra sidan, formerande fig. 5 Dessa veck skola göras så att öfre delen af servietten kan öppnas

som fig. 3 visar; från **F** till **G**. Öppna den så att **F** och **G** mötas och platta till den på motsatta hållet, som fig. 6. Vänd ned hörnet M till N på den tunnaste sidan som fig. 7. Håll starkt i det nedersta hörnet. Vänd båten ut och in; vecket på insidan skall likna en mössa A. Nyp sidorna af detta veck andra vägen och gör det derpå likt mössan A och drag ut båten uå längden, formande den med handen. En liten fin matsedel bör fästas dervid med ett vackert snöre å en tunn sticka, som segel för båten. Namnet å gästen tryckt å ett annat kort bör äfven fästas derå som ett annat segel.



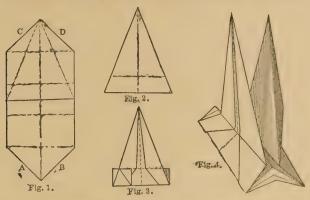






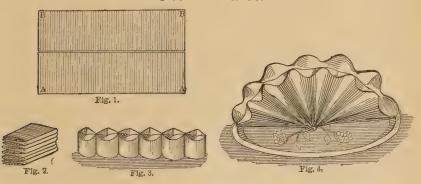
MRS. J. FRANK BALL, Lady Manager World's Fair, Wilmington, Delaware.

Minaretterna eller de turkiska tornen.



Till dessa behöfves en väl stärkt serviette. Vik den på midten och vänd hörnen som fig. I visar. Vik den åter dubbel och vänd hörnen tills ni får en fullkomlig triangel, som fig. I i Biskopsmössan. Vänd derpå ned yttre sidan af triangeln och vik hörnen på båda sidor af strecken A och B, fig. I. Vik tillbaka de yttre hörnen C och D så att två hörn blifva lika. Vik derpå den nedre snibben i samma form, vik den efteråt dubbel och ni har fig. 2. Vik upp der den punkterade linien finnes och stoppa in vecket, som fig. 3 visar. Bryt hörnen som fig. 4 och ni har de Turkiska Tornen.

Ostronskalet.



Till detta behöfves en mycket styf serviett. Vik kanterna tillsammans på längden likt fig. 1. Vik den derpå på midten och lemna kanterna på utsidan. Knyppla derpå jemt som fig. 2. Öppna derpå toppen på båda sidorna, likt fig. 3. Håll de lägre snibbarne tillsammans som en solfjäder och placera den på en talrik likt fig. 4.

Solfjädern.

Denna vikes precis såsom ostronskalet med undantag af att kanterna ej vikas ned vid den första vikningen, utan vändas ned och hållas på insidan. Placera den i ett glas som fig. 5.

Solfjädern må äfven vikas ytterligare en gång förr än den knypplas, tredjedelen uppåt. Den lägre delen måste spridas ut något litet med fingrarne.



Rosettsolfjädern.

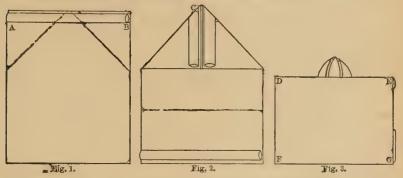
Denna är mycket vacker och egendomlig, men mycket svår att vika, emedan det erfordras temligen mycken vana att förfärdiga den. Vik först servietten i tre olika veck på längden. Tag det öfversta vecket mellan pekfingret och tummen, på längden, och det lägre vecket mellan långfingret och ringfingret med båda händerna för det lägre vecket uppåt, uppstår en och en half tum i närheten af det veck, som fins qvar och det som hålles mellan tummen och pekfingret omkring en och en half mil tum lägre än det sista vecket af de tre figurer vi nu har gjort. Pressa ned dem hårdt och skrynkla till dem som en rosett. Håll handtaget af solfjädern i venstra handen tätt tillsammans. Stoppa derefter mellan det öfversta vecket skaftet af en silfvergaffel med den flata sidan och vrid den rundt. Behandla de andra vecken på samma sätt. Placera handtaget i ett glas och sprid ut toppen hastigt. Effekten är utmärkt.

Pyramiden.

Till denna erfordrs en mycket styf och fin serviett. Vik den på midten, den ena sidan en tums afstånd från den andra, så att den blir ej fullt så styf mot spetsen. Vik den i sju delar, den kortaste vägen, såsom fig. 3 i Ostronskalet. Denna vecka med ett strykjern; knyppla eller rynka dcm derpå midt öfver med en pappersknif görande vecken lika breda som knifven. Vänd den likt en pyramid och ställ den öfver brödet. Vid högtidliga tillfällen böra lösa blommor placeras i vecken.

Ärkebiskopsmössan.

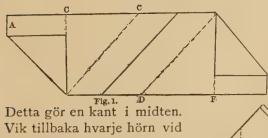
Ärkebiskoysmössan är mycket vacker och kan vikas från hvad slags servietter som helst. Vik den först i midten och lägg den å ett bord, Vänd ned dem sex tum från toppen. Vänd ned en tum och en half af dessa från kanten och vik den en omgång, så att vecken forma ett band på utsidan såsdm fig. I visar från A till B.



Håll ändarne A och B i handen och vik punkten C i fig. 2, men tilllåt vecken af servietten att öfverhänga något. Pressa den platt

utan att flytta den från bordet. Vik den lägre ändan och för den upp till DE i fig. 3. Vänd ned vecket DE på högra sidan och gör en annan spets med det vid C, som i fig. 2, endast litet lägre för att visa den öfversta delen af den. Vik upp den lägsta kanten FG omkring en och en half tum så att den bildar ärkebiskopsmössans nedre kant. Sammanfoga kanterna Foch G, så att en mössa bildas. Om den är stor nog bör den placeras öfver brödtallriken; om ej placera den å bordet framför gästen.

Brödkorgen.



Vik tillbaka hvarje hörn vid de punkterade linierna F och C. Håll den upprätt som fig.

2. Nypden tillsammans alldeles flatt. Gör en rundel af

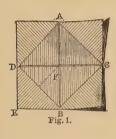
Vik servietten fyra gånger på längden. Vänd ned hörnen som fig I. Gör tre stående veck på midten, ett utåt, de två andra, C och D inåt.

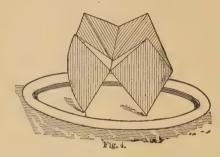


den genom att föra ändarne tillsammans och föra B in i A. Placera den rundt om brödet.

Blomsterkorgen.

Vik en mycket styf, fyrkantig serviett på midten. Öppna den och vik den på midten och far öfver dem med ett strykjern. Vänd





servietten och vik hörnen åter till midten. Vänd den ännu en gång och vik ut hörnen med ett veck på midten af dem. Vik den krusigt



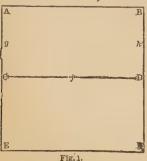
från A till B, som fig. 1. öppna derpå krusningen och vik den från A till C, C till B hela vägen rundt.

Håll toppcu mellan fingrarne af den eua handen och släta ut med den den andra, detta fullborder blomster-

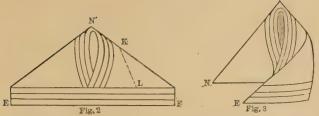
korgen, såsom fig. 2 visar. Hörnen måste vara uppåt som fig. 3. En annan stil kan göras som fig. 4 visar.

Kejsarkronan.

Dertill behöfves en mycket liten, eller mycket stor serviett, som kan vikas fyrdubbel. Den bör vara mycket styf och fullkom-



ligt fyrkantig. Vik hörnen A och B, fig. I, öfver den markerade linien i midten C, D gör en solfjädersformad vikning i hörnen med tre veck öfver serviettens hela längd och krusa dem. Vecken måste göras lika, begagna biten mellan A B och vecket G H. Vik derpå snibben E F på samma säts. Bring de vikta snibbarne A B till midten J, korsande den vikna delen af den andra, der de mötas. Ser-



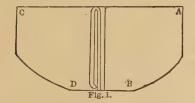
vietten skall nu likna fig. 2. Vänd vecket E. F vik det ned. Bringa

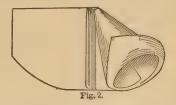
hörnet E efter den märkta linien K L, alldeles midt öfver såsom fig. 3 visar; hörnet W skall vara i jemnbredd med hörhet E. Hörnet N skall derefter vikas öfver på samma sätt och de nedre kanterna instoppade, så att de hålla väl tillhopa Forma den på insidan med handen, Placera den öfver middagsbrödet så att den främre delen vändes åt gästen. Om matsedeln ej är för stor bör den placeras i vecket N förr än ändarne korsats.



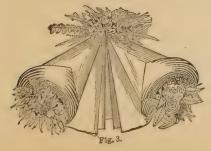
Dubbla Ymnighetshornet.

Servetten skall vara styf, något fuktig och nystruken. Lägg den på bordet och vik den i fyra delar, men håll alla snibbarne på





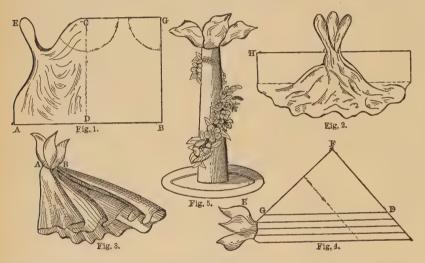
längden och åt ett håll. Låt de båda ändarne mötas i midten. Vänd den och vänd ned de två hörnen mot snibbarnes kanter vid linierna



A till B och C till D. Genom att vända den om kommer den att likna fig. 1. Rulla hörnet C öfver till D. som fig. 2 bringande A och B i samma ställning och servietten är färdig. Denna är mycket passande för ett julmiddagsbord och kan fyllas med blommor och det andra med frukt eller nötter.

Triumf Colonnen.

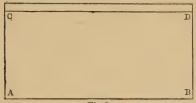
Svårigheten att vika denna förenklas betydligt om ni omsorgsfullt rullar servietten mycket lätt. Lägg servietten å bordet. Vik den omkring sex tum, från A till B, såvida det är en stor sådan. Vid första försöket att vika kan ni, med ledning af illustrationen, se om de rätta dimmentioneana hafva iakttagits. Vik servietten på midten från C till D, såsom fig. 1 visar, för att vara säker på att den vikts i två lika stora delar. Drag upp hörnet E, såsom visas å fig. 1; derpå midtpunkfen C och hörnet G. på sammu sätt, som fig. 2,



i form af lagerbärsblad. Lägg derpå ned servietten platt på bordet, men håll den öfversta delen i handen, såsom fig. 3 visar. Vik hörhet H. i fig. 2 fullständigt rundt servietten åt höger, förande omsvepet tätt rundt från A till B som i fig. 3. Lägg det å bordet, fatta det hastigt med handen i hörnet E och rulla öfver E till F under det att ni håller snibbarne från C till D så fast som möjligt. Hopfästa toppen med en liten knappnål och stoppa in ändarne af de öfverflödiga snibbarne vid bottnen. En krans af blommor eller guirlander kan viras omkring det hela.

Brud Servietten..

Denna är mycket lika pyramiden. Den kallas brudservietten, emedan den vanligtvis brukas vid bröllopsfrukostar. Servietten måste vara välstruken och styf. Lägg den på bordet och vik den icke midt itu, utan som fig. I visar. Ungefär en och en half tum



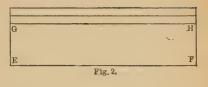
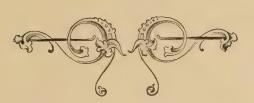


Fig. 1.

från kanten. Vik A och B emot C och D. lika långt ifrån kanten, som den förra vikningen, enligt fig. 2. Vik derpå hörnen E och

F öfver till F och H vid pass en och en half tum och gör alla veck paralella. Vik sedan i solfjädersform fram och tillbaka nio gånger och tryck servietten mycket hårdt. Vänd derpå ned alla de öfversta hörnen på alla veck och börja med det veck som sammanhåller servietten. Vänd den derpå upp och ned så att de första och sista vecken möta hvarandra och fäst samman med en knappnål i toppen.





Anvisningar for Husmödrar

Uttrycket "husmoder' har åtskilliga bemärkelser, men den allmännaste betydelse man ger detta ord är: "den som har omsorg om huset," — hustrun, modern, dottern eller någon dertill befullmäktigad tjenarinna, uppå hvilken hela planläggningen och kanske understundom äfven hela utförandet af dagens husliga pligter hvilar och för hvilken denna ansvarighet visar lika många faser som det finnas individer att tolka densamma.

Det finnas många "mönster" bland husmödrar, och naturligtvis måste deras metoder vara vidt skilda från hvarann, emedan bestämda regler som kunna gälla för att styra alla hushåll äro alldeles otänkbara. Men på samma gång detta är sannt, hvad beträffar detaljerna, måste deras allmänna mål och syfte löpa i samma riktning största möjliga komfort och trefnad inom hushållet, åstadkommenmed minsta möjliga oro och bekymmer.

Vi höra ofta talas om "förmågan" hos någon lycklig tolkare af den "husliga konstens" språk, men vi vilja ej medgifva, att framgången i någon mån beror på annat än ett omsorgsfullt, tålmodigt arbete, emedan det icke allenast är möjligt, utan fullkomligt säkert, att goda resultater följa det allvarliga, oförtrutna arbetet hos dem, som söka förvärfva sig skicklighet härutinnan för sakens egen skull, och icke blott för att fort få slut på arbetet, för att sedan läggas åsido som en utsliten klädning, så snart dess praktiska användning för tillfället ej mera behöfver. Enligt vår mening är "färmågan" bland husmödrar en art af samma nit som på andra lifvets områden kallas intresse och idoghet -- intresse för de enklaste såväl som de mest invecklade plikter; idoghet i deras fullgörande.

Hvarje god husmoder är en välgörarinna för slägtet. Ehusu området för hennes inflytande må synas vara begränsadt inom "fyra väggar," är det dock ingalunda så inskränkt, ty barnabarns barn skola "stå upp och kalla henne välsignad" som fört dem ut ur träldomen hos hemmets Faraoner.

För att blifva en god husmoder fordras en mer genomgripande uppfostran än som kan erhållas från den bästa skrifna afhandling

öfver detta ämne. Der måste finnas praktisk erfarenhet, parad med sträfvan att ernå fullkomlighet, och understödd af alla användbara råd och anvisningar, som kunna hemtas ur tillgängliga källor. Mången oerfaren husmoder har qvarstannat vid den första skuggan på hennes husliga himmel, som visat sig i form af en vackert inbunden och utstyrd "Kokbok," och hvilken hon antagit kunna lösa hvarje problem på hushållningens område.

Uppfostran för en ansvarsfull ställning borde börja vid unga år under en moders vaksamma öga; men der omständigheterna göra detta omöjligt, och den unga kvinnan finner sig placerad på "hemmets" tron, utan att vara förberedd på sitt husliga herravälde, är det så mycket mera nödvändigt att hon med ens bereder sig för en strid, i hvilken det icke får bli fråga om att kapitulera, utan tvärtom måste finnas en bestämd föresats, att blifva herskarinna öfver situationen.

Ehuru böcker icke kunna framställa några oföränderliga regler för styrandet af ett hushåll, äro de icke desto mindre till stor nytta, särskildt som den teoretiska kunskapen gifver anledning till praktiska experimenter på alla afdelningar af husmoderns vidsträckta område.

Låtom oss göra ett ströftag genom var vänninas, Mrs ——, hem, för att praktiskt illustrera de "anvisninger" vi vilja lemna,

Nej, vi ringa ej på vid stora ingången, vi skulle derigenom gå miste om ett tillfälle att iakttaga några ganska viktiga omständigheten rörande vården af gården. Vi gå derföre in genom

Köksdörren.

Var icke rädd om kvasten; sopa ingången på framsidan så ofta som helst, men förglöm aldrig bakdörren. Brödsmulor m. m. locka flugor och dessa besvärliga gäster komma ej till köksdörren, om der ej är någonting sådant.

Låt aldrig vatten siås ut straxt bredvid huset. Ni kanske vill säga, att det blott är rent vatten, men en vana af detta slag är icke lätt att göra sig qvitt, och platsen omkring köksdörren skulle bli fri från det fula utseende den erhåller genom ett vårdslöst utkastande af vatten, blott för att "spara ett par steg."

Om Ni lefver i staden får Ni allt Edert behof af vatten genom vattenledningen; men om sådan ej funnes, skulle säkert större omsorg utöfvas i ett sparsamt och snygt användande af vattnet. Jorden drager fort till sig vatten, och om ej något bättre sätt är

föranstaltandt, kan vattnet slås ut i gränderna och hvarken Ni sjelf eller andra har obehag deraf.

För att bli af med köksaffallet, skaffa Er ett fat eller en tunna med ett lätt slutande lock och ställ den så långt borta i bakändan af gården som möjligt; emedan Ni särskildt bör lägga vigt vid att "hopsamlaren" ej skall "köra förbi" utan snarare göra täta besök, är detta till hans fördel såväl som Er egen. Underrätta Era tjenarinnor, att svin icke lefva på sönderslaget glas, bleckburkar eller obrukbara mögler, och "håll alltid köksaffal et torrt."

Köksträdgården.

Detta är en hemtreflig plats. Här böra farmors blommor, som hon "var så förtjust i" planteras på ett "vildt och oordnadt sätt." Om Ni är matmor och tjenarinna på en gång, skola säkert de granna, nedhängande blommorna vara en mera behaglig utsigt från Ert fönster, än en vårdslösad plan, som antages "vara ur sigte." Om andra förrätta de husliga sysslornå, skola de lärdomar, som blommorna gifva, säkerligen ej gå förlorade; i sjelfva verket måste en vägran från sådana "kärlekens sändebud" finna sitt svar i mildhet.

Om ni ej tror att en säng af timjan, lavendel, balsam, kyndel, dill, mynta och alla gammaldags örter och blommor ej skall förskaffa Er mera intresserade gäster—hvem har ej sett sådana växa, när man var ung—än en samling moderna rosor. kan göra ett experiment; vi hafva gjort det och tala af erfarenhet.

Särskildt denna del af gården är, enligt vår tanke, ett ganska godt bevis på ett omsorgsfullt skötande af hushållet. Vi hafva sett många sammetsmjuka gräsplaner, som utgjort föremål för de förbigåendes beundran, leda till en ostädad och ytterligt vårdslösad gård; och i de *flesta* fall, hvad tror Ni vi skulle hafva funnit inom detta hem?—fina och eleganta förmak och andra rum visas, utan tvifvel; men "härmed skall du gå och icke vidare;" nyfikne besökare, köket är icke platsen för dig.

Förstugan.

Enligt vär vänninnas uppfattning lider ett kök utan törstuga en betänklig brist på beqvämlighet och trefnad, och om jag skulle bygga ett hus, skulle jag gifva följande instruktioner: Bygg mig en god, djup, täckt ingång till mitt kök och förse den med dörr.

Det finnas män—och det icke så få— som man hört med märkbar sarcasm påstå, att ett fruntimmers kök aldrig kan bli stort eller fullständigt nog att ej behöfva ett "annex," Ehuru detta icke är bokstafligen sannt, kan det på goda grunder påstås, att få qvinnor, som uppgöra planer till ett hem, förbise detta högst beqväma "tilllägg," utan fastmer de allra flesta anse det vara nästan oumbärligt. Denna ingång är så beqväm på mångahanda sätt. Den första nyttan den gör är att vara ett skydd för dörröppningen, och denna bör ingalunda förbises; om galoscher och paraplyer sättas undan här, minskar det arbetet för den, som söker sin ära i ett fint och prydligt kök och som betraktar de "stora gossarnes" drypande kläder såsom otillbörliga inkränktare på hennes område.

Som vi se vår väninnas isskåp stå i ingången till hennes kök en mycket beqväm och förståndig anordning i förbigående sagdt påminna vi oss att vården af denna vigtiga möbel ingalunda får försummas.

Isskåpet.

Detta är en af de beqvämligheter inom ett hushåll, som kan anses vara af ett tvifvelaktigt värde, om uppsigten öfver densamma lemnas åt en vårdslös tjenarinna eller en likgiltig husmoder. Rengöringen är härvidlag af största vigt, och detta icke blott då och då, en gång i veckan. eller när det faller sig lämpligt.

Det invecklade arbetet är jemförelsevis lätt, men det är den "ständiga verksamheten" som gör det så.

Så snart frukosten är öfver, bör man egna isskåpet sin vederbörliga uppmärksamhet. I isfacket bör mat ej förvaras, så framt det ej är alldeles nödvändigt på grund af bristande utrymme, emedan de andra platserna äro upptagna; och böra då endast tätt tillslutna kärl ditsättas. Isen skall alltid öfversättas med ett stycke flanell, och om det äfven ligger på en hopviken duk af samma tyg, är det så mycket bättre. När isen skall bytas om, tag bort dukarne, gör behållaren fullkomligt ren och skölj riktigt öfver med kallt, friskt vatten. Se till att afloppsröret hålles fullkomligt klart och rent. Torka kistan och lägg en torr flanellduk i ordning för isen, som först väl rengöres, sedan lägges derpå och öfvertäckes väl med en annan duk.

Mjölk och smör skola alltid förvaras i slutna kärl, emedan de taga smak af kött och grönsaker och derigenom förderfvas. Familj-isskåp äro vanligtvis delade i två afdelningar, och om man iakttager litet urskiljning vid placeringen af maten, behöfver man ej befara några obehagliga resultat. Undvik sådan tvifvelaktig sparsamhet, som att söka förvara kokt kål, lök eller likartade grönsaker (så framt de ej äro väl öfvertäckta), då det helt säkert skulle ske på bekostnad af andra goda, men "annorlunda konstruerade" födoämnen. Studera situationen—med andra ord isskåpet—litet, och Ni skall snart finna, hvar skilnaden bör dragas mellan hvad som skall uteslutas.

Köket.

Vår väninna, som gjorde upp planen till sitt eget hem, genomförde en älsklingsteori med afseende på detta vigtiga rum. Hon försäkrar att stort utrymme icke är nödvändigt för bekvämlighet och då hon förutsåg möjligheten af att understundom få betjena familjen med egna händer, påstod hon, att onyttiga steg vore en förlust af både tid och krafter. De inskränkta köken med "dining cars" och ångkokare gåfvo ett argument, som var svårt att vederlägga, för förståndet, att det icke är så mycket utrymme som beqvämlighet som bör tagas i betraktande. Men i fråga om detta, såväl som alla rum, kan endast hvars och ens personliga smak och förhandenvarande omständigheter afgöra saken.

Om köket är litet, bör hvarje tillfälle tagas i akt att begagna utrymmet på bästa sätt; om det är stort kunna mera möbler insättas, och spis och bord gifvas plats i förhållande till det rikliga utrymmet.

Emellettid är det vissa vigtiga omständigheter, som man ej får förbise, antingen köket är stort elller litet, och en af dessa är en noggran tillsyn öfver afloppsrännan, som kan betraktas som en välsignelse eller olycka, allt efter det skick, hvari den befinner sig. För det första borde röret aldrig användas för någonting annat än rent vatten eller sådant diskvatten, som man kan antaga ej är fettblandadt. Det är sannt, att piporna kunna befrias från sin beklädnad af orenlighet genom att använda koncentrerad lut, uppspädd med varmt vatten, men det arbete man nedlägger härpå kan användas bättre på annat håll och ett "uns förtänksamhet" bör föredragas framför ett "pund bekymmer."

Låt köket vara ljust i alla hänseenden. Två fönster, placerade så att de insläppa tillräckligt med luft, fordrar komforten och de få ej förses med tunga förhängen. Tunna, hvita sarsgardiner äro billiga, lätt tvättade, hastigt lagade och gifna ett hemtrefligt utseende åt rummet. I ett rum der det kokas måste tvätt ofta före-

tagas, men man har ersättning för det ökade arbetet genom det behagliga i hvita gardiner.

Hvad golfmattan beträffar, föredraga vi en sådan, som kan tvättas. En målad är bra—så länge den varar, men en matta af linoleum är både varaktig och lätt att underhålla, och ehuru kostnaden derför ej är så ringa, skall den dock visa sig billig när allting tages i beräkning. Särdeles om köket är litet är denna matta att rekommendera, emedan man kan få henne i ett stycke—en fördel i flera hänseenden.

Den bästa metoden att göra köksväggarne rena är en annan fråga, som beror på hvars och ens tycke och smak. En hvitlimmare, som förstår sin sak, kan limma väggarne och på samma gång betydligt förhöja dess utseende. Om en fattig "artist" användes, är det blott "motgångar" och "misskändt snille" tills en annan årstid ger tillfälle till ett nytt försök. Målade väggar äro utmärkta, der arbetet är väl gjort, och, ehuru ganska kostsamma i början, gifva de genom sin varaktighet ersättning för en rätt dryg utgift. Vi föredraga emellertid tapetserade väggar med dubbel bestrykning af hvit fernissa som täcker ytan, så att hon blir lätt att hålla ren och absorberar fettämnen eller rök, som uppstiger från spiseln. Att då och då tvätta tapeterna med kallt rent vatten bidrager till deras bibehållande under det fernissan befriar en från nödvändigheten att ofta tillkalla hvitlimmare eller tapeter.

Det är ett göromål i köket, som ingalunda får förbises, och det är disktvättningen. Det är till utseendet en så ringa sak, och likväl, huru mången eljes god husmoder underskattar icke denna gren af hushållsvetenskapen. Fullt upp med varmt vattten och den bästa tvål skall alltid finnas till hands; derjemte två kökshanddukar af någon lös väfnad och derjemte två eller tre handdukar, af hvilka åtminstone en måste vara af linne, att användas för glaset. Beväpnad med en diskgryta, en dito att låta vattnet rinna af i samt ofvannämnda utensilier äro vi redo att begynna processen, men vi få ej förbise en förberedande åtgärd-afrödjningen af bordet. När tallrikarne äro hopplockade för att tvättas, böra de omsorgsfullt skrapas, och inga smulor onödigtvis lemnas qvar att tvättas bort. Samla sorgfälligt ihop silfret och lägg det på ett tråg eller en tallrik att börja med och när alla fat och tallrikar äro rensade och ordnade på bordet eller i en afloppsränna, afsedd för detta ändamål, må vi gripa verket an. Silfver och glas komma naturligtvis först, och böra, om man ej har något biträde, tvättas, torkas och läggas undan Husmödrar äro af olika mening angående bruket af tvål för dessa artiklar; somliga äro emot det. För vår del tycka vi om godt, starkt tvållödder, men vilja hafva vattnet mycket varmt, och i fråga om silfret påstå vi, att hvarje pjes bör torkas särskildt och gnides. som om man ej vore rädd för att varan är oäkta. Metoden att samla ihop en handfull skedar eller gafflar och gifva dem hastig doppning i en handduk är icke rätta sättet att hålla dem i lämpligt skick på bordet. En gång i veckan, eller åtminstone hvar tionde dag bör silfret gnidas antingen med krita eller något preparat, som är fritt från sand, derpå tvättas i varmt vatten och omsorgsfullt gnidas fullkomligt torrt.

Sedan man gjort ifrån sig silfret och glaset, tager man till koppar, téfat och andra mindre artiklar, som användts vid måltiden, derpå tallrikar, grönsaksassietter, fat o. s. v. tills allt är expedieradt. Att tvätta ett par kärl åt gången och göra dem väl rena, bör föredragas framför att råga grytan, der vattnet skall rinna af. När kokkärlen skola diskas, användes den andra kökshandduken; det är fördelaktigt att hålla kokkärlen varma, då de äro bättre att tvätta.

Sedan man slutat den process, som kallas "diskning," tager man en ny uppsättning af varmt vatten och tvål och tvättar ur de begagnade handdukarne, äfvensom kökshanddukarne i sin tur, Med handdukarne kan detta göras en eller två gånger, sedan torkas de väl och läggas bland orena dukar för att skikas till tvätten. Äfven kökshanddukarne böra egnas sin vederbörliga uppmärksamhet på tvättningen, så framt icke de upprepade urtvättningarne äro tillräckliga för att hålla dem rena.

Det är i sanning förvånande att iakttaga, till hvilken grad denna del af arbetet inomhus försummas. Detta borde icke vara fallet, och det ringa ursäkt för smäktande eller klibbiga tallrikar, när en timmes undervisning är tillräcklig att undervisa hvar och on som vill lära, och derefter är felet utan tvifvel ens eget, om lärjungen ej använder den meddelade lärdomen.

Skafferiet.

Det är nödvändigt att ingå på några detaljer i afseende på denna afdelning af en husmoders område, hvad beträffar anordningarne derstädes, då så myeket af dess beqvämligheter beror på en fylld börs, med hvars tillhjelp man kan skaffa sig instängda skänkar, lådor, skåp, fack cch hyllor, hvilka så mycket bidraga att ge ett nytt och "affärslikt" utseende åt rummet, för att icke tala om fördelen af att hafva "en plats för allting och allting på sin rätta

plats." Om man har råd dertill, sparar man mycket arbete genom att förse alla hyllorna med dörrar, emedan annars ständig uppmärksamhet är nödvändig för att hålla dammet ute. Om detta ej kankomma i fråga, så har man en lämplig beklädnad för öppna hyllor i hvit, marmorerad vaxduk, hvilken om han spikas på jemt, är lätt att hålla ren och varar ganska länge. Valspråket för denna oumbärliga afdelning af ett hushåll är "prydlighet," och det bör uttalas morgon, middag och qväll, och icke endast tillfälligtvis, då det faller sig beqvämt för husmodern.

Matsalen.

Matsalen borde vara ett af de mest inbjudande rummen, emedan det användes kortare tid än andra rum, och den tid som fördrifves här antages utgöra en god del af dagens förströelser, emedan tamiljen samlas här, och om den icke användes så, *borde* användas som en hvilostund, afsedd för angenämt samspråk, som underlätta och lifvas af en behaglig omgifning.

Bordet är naturligtvis af framstående betydelse, särdeles anordningarne och prydnaderna derå. Likgiltighet för utseendet—
särskildt prydlighet—förderfvar behaget af en eljes oklanderlig
måltid. Blommor på bordet äro alltid en välkommen tillökning;
det behöfver ej vara ett slöseri med dyrbara orangeväxter—en enkel
bukett friska blommor sprider en trefnad omkring sig, som mer än
uppväger besväret att anskaffa den. Hvita fina duktyger, läckert
porslin och glas och hela familjen "hemma"—allt detta gör dagens
måltider till "oaser" i affärsbekymrens och hushållsbesvärens öken.

Dessa "anvisningar" äro ej afsedda att ingå på den afdelning som tillhör tillagningen af måltiderna. Matsedeln öfverflödar i sanning af otrefnad och kaffet är "tjockt," steken uppbränd och bröden oanvändbara för det ändamål, hvartill de äro afsedda. Hvarje qvinna kan, och hvarje husmoder måste blifva i stånd att sköta matlagningen; och med ett fast beslut i denna gren af hushållsvetenskapen.

·Vår väninnas matsal är ett mycket trefligt rum, ehuru enkelt och billigt möbleradt. Modet med golf af hårdt träslag, som nu är rådande, är verkligen ganska förståndigt, emedan filten, som upptager midten af rummet och lätt kan borttagas, befriar en från dammiga mattor och medgifver tillfredsställandet af den njutning, som ligger i en "allmän rengöring" utan de obehag, som annars äro förenade dermed. Här lemnaa porslinsskåpet, som upptager mellanrummet mellan matsalen och köket, tillräckligt utrymme för det

finaste porslinet, och genom glasdörrarne har man en öfversigt öfver de fina pjeser, som äro en husmoders synnerliga fröjd, påminnande om mormors "skänk" ined sin samling af "äkta kinesiskt porslin" (att endast användas vid kalas, förstås) och af hvilken en kopp jemte fat, med sina gröna blommor på hvit botten är finare än det dyrbaraste porslin på något kungligt slott.

Fina Schweiziska gardiner täcka fönstren till rummet och emedan man från tidigt på våren till sent på hösten plundrar trädgården på sina blommor, finnas alltid på bordet något af denna naturens härliga gåfva att gifva sin tribut af skönhet och glädje.

Källaren.

En god husmoder försummar ej rummen "under jord." I sjelfva verket kan det ej finnas mycken ordning i ett hem, der dessa viktiga rum ej få mottaga täta besök och underkastas noggrann undersökning.

Lämplig luftvexling är nödvändig för att förekomma att källarlukt tränger nedifrån och upp i de öfre våningarne; ingenting kan vara mera obehagligt. Det var ej längesedan vinterförrådet af grönsaker och frukt anskaffades om hösten och lades i källaren, och frampå våren erfordrades mycket arbete att bli qvitt de skadliga dunster, som bildats deraf. Numera har man mestadels—åtminstone i städerna—öfvergifvit denna metod, och mindre och oftare förnyade uppköp befriar en från den obehagliga lukten af olika slags äpplen eller grodd potatis.

Det bästa sättet är att anordna särskilda rum i källaren; det som afses för frukt skall hållas kallt och mörkt. En vridbar hylla eller en som ligger minst 6 tum från golfvet är bäst för inlagd frukt, hvilket, om källaren är upplyst genom ett fönster, bör hållas öfvertäckt för att förekomma urblekning.

Snygghet och frisk luft äro de två envåldsherskarne på detta område, men deras fordringar äro hvarken orättvisa eller orimliga.

Sofrummen.

Dessa rum äro äfven belägna på baksidan, hvad tillfälliga besökare beträffar, men ingen god husmoder förbiser derför de fordringar som dessa vigtiga rum ställa på henne. "Hvem som helst kan bädda sin säng" är ett uttryck som man ofta får höra, men om taken tagas bort från våra hus och någon helt oförberedt kastade en blick ditin, skulle vi ej behöfva göra den förödmjukande bekän-

nelsen, att flertalet af husmödrar äro vårdslösa med bäddarne, emedan sanningen deraf skulle ligga i öppen dag. En vårdslöst bäddad säng är ett lika säkert kännetecken på karakteren som hvad annat som helst, Af särdeles vigt i detta hänseende är vården af madrasserna. De böra väl piskas åtminsone en gång i veckan och så ofta som möjligt utsättas för solsken och frisk luft. Det är ett allvarsamt misstag att betrakta en obäddad säng såsom någonting nedsättande för frun i huset. Att krypa ur sängkläderna och låta dem ligga till följande qväll, är en vana som man dessbättre sällan tilllåter sig, men en falsk blygsamhet glömmer ofta den "vädring," som bör gifvas dessa effekter, blott derför att en obäddad säng är obehaglig ögat.

Hvad beträffar detaljerna vid bäddandet af en säng, ligger det ej inom gränserna för vårt område att uppställa några regler för förfaringssättet dervidlag. Ordning och prydlighet äro oumbärliga, men hvars och ens särskilda smak och modet för dagen bestämmer prydnaderna. Vi blefvo tvungna att göra om vårt arbete om genom brådska eller vårslöshet bäddens utseende icke tillfredsställde "lilla mamma," och häraf kommer sig kanske att vi som "gamla mamseller" ha för vana att släta ut alla "bucklor och knölar" och sätta upp kuddarne på ett vördnadsbjudande sätt, i stället för att tillåta denna blygsamma tillbakadragenhet som tyckes vara karakteristisk för den eller åtminstone för deras egarinnor.

Vi kunna här tala litet om toilettbord och i sammanhang vilja vi säga, att det är lika lätt att sticka knappnålar i en nåldyna eller lägga dem på ett nålfat som att vårdslöst lägga dem hvar som helst, tills de behöfvas. Det samma kan äfven sägas om band, näsdukar och alla tillbehör till toiletten, och likväl, huru sällan ser man denna möbel vara i god ordning, så framt det icke nyss kommit ur husjungfruns händer eller genomgått en sista granskande mönstring af frun i huset med anledning af en väntad gäst.

Vår värdinnas sofrum var emellertid ett mönster af prydlighet och hon är icke den som tror att man skall spara det bästa huset förmår för en tillfällig gäst; tvärtom, vid passerandet af dörren till gästrummet påmindes vi om den allvarliga kostnaden genom de få anordningar för beqvämlighet och lyx, som voro gjorda för att mottaga "främlingar inom hennes dörrar."

Det var ingenting hindrande eller afvisande i draperierna, det lilla arbetsbordet med dess fullständiga uppsättning af sybehör angaf den lättaste vägen att afhjelpa en tillfällig repa på handskar eller klädning; der var en bekväm hvilsoffa med sin sofdrägt och

talrika kuddar, inbjudande gästen till en halftimmes hvila efter middagen; der voro fina toilett-artiklar och nyttiga och beqväma tillbehör; vi fingo i sjelfva verket den föreställningen, att när en gäst gjorde sitt inträde i detta hem—äfven om hon kom oväntad—det icke skulle behöfvas att i brinnande hast skynda att göra ett rum i ordning för hennes räkning; vår väninna påstår sedermera att man ingenting vinner genom att försumma ens detta så sällan användbara rum.

Medan v. tala om sofrummen torde det vara på sin plats att orda något om sättet att vårda mattor, hvllket lika mycket vidkommer alla delar af huset. Denna fråga framställes ofta: Hvad gör Ni med Era mattor för att få dem att se så rena och nya ut. Vi lemna här några råd, icke för att förmå alla våra läsare att ingå på våra åsigter, utan emedan de äro ett resultat af såväl personlig erfarenhet som af iakttagelse.

För det första, när Ni sopar, sopa väl. Gif akt på åt hvilket håll vinden blåser, öppna dörrar och fönster och sopa med vinden. Var ej rädd att sopa för mycket, utan gå öfver mattan flera gånger, alltid nytjande en god qvast och frukta ej att nöta ut den. Strö aldrig tébled eller salt på mattan, båda äro skadliga med tiden. Håll alltid qvasten fullkomligt torr, detta vilja vi särskildt betona. Det är bäst att låta dammet lägga sig något efter sopningen och sedan gå öfver rummet med en damborste, som tar upp allt qvarliggande dam, och Ert arbete skall icke vara fruktlöst, hvilket ni snart kan se.

På ordinarie rengöringskagen är det alltid rådligast att borsta och damma möblerna till ett rum och sedan flytta ut dem i ett annat; sedan dammet derpå fått lägga sig och blifvit ofta kallt, erfordras helt ringa besvär att blifva färdig med sitt arbete.

Badrummet.

Försigtighet och prydlighet äro de vigtigaste momenten vid vården af detta rum. Numera är ledningen synbar och icke inklädd såsom förr var fallet, och det är derföre vida mindre svårt att upptäcka orsaken till något fel i piporna. Den enda regel som möjligen är nödvändig att läggas på minnet i afseende på detta vigtiga rum är: "Håll det rent! Håll det rent!

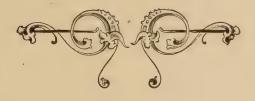
Mottagningsrummet.

Vi försäkra att det var vår upprigtiga mening, att gifva detta intressanta rum, såväl som biblioteket och hvardagsrummet en utförligare beskrifning, men "anvisningarne" måste vara så allmänna,

att vi känna oss böjda att lemna dem alldeles opåaktade, särdeles som alla husmödrar, som förstå att väl ordna och sköt de redan omnämnda rummen, ej skola finna någon svårighet i att nå fullkomligheten äfven i afseende å dessa rum.

Farval!

Om vi skulle lemna detta hem samma väg som vi kommo in, skulle vi stanna för att plocka en handfull af "farmors blommor," som vi gingo förbi, men sedan vår väninna öfvertygat oss, att det ej är nödvändigt att taga så många onyttiga steg, vilja vi taga några blommor, som hon räcker oss och bjuda henne "god morgon" från hufvuddörren, under det vi kasta en gillande sidoblick på den välskötta gaäsplsnenr derpå vända vi oss mot hvarandra och fråga med ögonen om vi ej kunna göra det med munnen: "Har vi ej fått ersättning för detta besök?"



Att förvara frukt och gronsaker.

I allmänhet taladt äro de mesta grönsaker och frukter bäst den årstid de skördas, men genom omsorgsfull behandling kunna många arter af bådadera förvaras i sitt friska, naturliga tilltånd för att tjena som en läckerhet, då de gått ur handeln. Somliga arter, såsom potatis, äpplen o. s. v. kunna hållas friska i månader och till och med deras arom kan med användande af omsorg bevaras, blott man känner sättet. Alla metoder som omnämnas i detta arbete äro sådana att de kunna tillämpas utan omkostnader i hvarje väl konstruerad källare eller handkammare.

. Källaren måste vara väl dränerad och torr både vinter och sommar. Muren måste räcka högt nog öfver golfvet att medgifva insättar, det af temligen stora fönster för att släppa in både luft och ljus. Om sommaren insätter man i fönsteröppningarne ståltrådsskärmar, för att tillåta luften att fritt cirkulera, men ändock utestänga insekter o. s. v. Om vintern ersättas dessa af lufttäta fönster med dubbelt glas för att hålla ute kölden. Ifall källaren fryser om vintern är det ett bevis på att hon icke är ändamålsenligt byggd. och i så fall om hösten måste förses med ett lager af halm eller jord. hvilket måste bortskaffas så tidigt som möjligt om våren. För att fullkomligt säkert skydda för frost, bör muren ofvan golfvet vara dubbel med ett luftätt mellanrum, utsidan af sten, insidan af tegel. Håll källaren ren, fri från mull och ruttnande grönsaker; haf väggarne hvitmurade. Golfvet i källaren skall vara cementeradt eller belagdt med flata stenar. Cementgolf är bäst, emedan råttor ei gerna genomborra det.

Källaren bör vara lika väl möblerad, på sitt sätt, som huset. Lårar för grönsaker böra göras af friska bräder och målas väl för att förekomma röta. De böra placeras så, att man lätt kan komma åt hvarje hörn af dem, så att icke ruttnandə grönsaker få hopa sig. Frukthyllorna skola hafva den ljusaste och trefligaste platsen i källaren, och alla vara lätt åtkomliga. De skola göras af ribbor. 1½ eller 2 tum breda och med omkring ¾ tums mellarum. De skarpa kanterna på ribborna borttagas med en hyfvel, så att frukter ej ska-

das. Dessa hyllor skola ställas 12 eller 14 tum från hvarandra och 2 eller 2½ fot djupa. En hängande hylla att förvara pajer, kött, mjölk o. s. v. på, bör finnas i hvarje källare, emedan kattor, råttor och möss der ej kunna komma åt maten. En sådan hylla är äfven bättre skyddad för fukt och dam, än en som är närmare källargolfvet. Låt aldrig tunga artiklar, såsom inlagd frukt, preserver o. s. v., hopas på denna hylla, ty om han öfverlastas löper hon fara att falla ned—till husmoderns förtviflan. En rad af hyllor är bäst för inlagda och pseserverade frukter och grönsaker och får icke göras bredare än att man med lätthet kan undersöka dess innehall, för att se, om det är i godt skick.

Slutligen bör källaren ofta undersökas och luftas. Det finnes ingen orsak, hvarför hon ej skulle kunna vara lika prydlig och ren som ett boningsrum och fri från all smuts, mögel och fukt, hvilket, om, det finnes i källaren, med all säkerhet hittar vägen till rummen ofvanpå och derigenom blir en farlig källa till sjukdom.

Is har nu blifvi; en nödvändighetsartikel i hvarje hem. I städer är det vanligen billigare och beqvämare att köpa isen af ishandlande som levererar den vid dörren på bestämda tider efter tillsägelse. Der detta icke är fallet, kan god is i allmänhet anskaffas och ett ishus kan uppföras för ringa kostnad. Ett hörn af ladan eller vedboden kan afstängas och nytjas härtill, och får icke vara mindre än 8 fot i fyrkant. God dränering är nödvändig. Bottnen täckes 10 eller 12 tum djupt med sågspån. Isen skäres i så stora stycken som lätt kunna handteras, från rent rinnande vatten eller sjöar med klart vatten och lägges i lager i isskaftet. Alla sprickor fyllas med krossad is eller sågspån och åtminstone 1 fot på utsidan fylles med lätt packad sågspån. När ishuset är fullt lägges 1 fot sågspån ötver det hela. Allt efter som is tages undan, täckes den blottade isen med sågspån.

Isskåpet har blifvit en alltmera använd möbel; finnes i nästan hvarje hushåll. Men det nöga pris det betingar utgör ofta ett hinder för dess förskaffande. Ett billigt sådant kan göras genom att sätta en liten låda i en större samt packa bottnen och utsidan med sågspån. Borra ett hål i bottnen på hvardera lådan, så att vattnet kan afrinna, lägg på ett slutande lock, lägg en filt eller en mattbit ofvanpå och Ni har ett isskåp som skall förvara isen lika länge som hvilket annat som helst. Om det belägges med 2ink och inredes med hyllor är det verkligen bekvämt. På grund af droppningen är vedboden den bäst passande platsen. Utgifter för is om sommaren

ersättes väl genom förvaringen af kött, grönsaker och kokade rötter, som eljest måste kastas bort, på samma gång som isen är af årstidens största läckerheter.

Äpplen.

Äpplen förvaras bäst vid låg, torr temperatur. De böra plockas försigtigt, så att de ej bli stötta och kunna packas i ladan eller vedboden tills sent på hösten eller början af vintern. Agnar, halm eller en matta lagd ofvanpå dem skyddar dem från frysning, tills vädret blir mycket kallt. Då böra de flyttas till en källare och förvaras på hyllor, afsedda för detta ändamål; plocka ut de skadade, så att de ej komma i beröring med de friska. Stundom packas de äfven i torr sand, hafre eller annan säd, hvarvid man måste noga tillse, att de ej vidröra hvarandra. Detta är för visso det bästa sättet att preservera dem. Om några varieteter såsom "russets," kunna gräfvas ned i jorden om hösten, och öfvertäckes med halm och jord, så att frosten ej når dem, och då de om våren upptagas, äro de betydligt förbättrade till smaken, möra och saftiga och bättre än några äpplen man kan erhålla i frukthandeln. Om frukten är fin, bör hvarje äpple viras in i ett särskildt papper, hvarefter de packas i lådor.

Paron.

Hårda vinterpäron blifva väl mogna, om de läggas i lager på frukthyllor som förut är omtaladt.

Tomater.

Tomater blomstra och bära frukt, tills frosten dödar rankorna om nösten. Just före den sista frosten, ryck upp några af de friskaste rankorna, som äro tyngst belastade med nära mogna tomater och häng upp dem vid rötterna i källaren. Tomater kunna mogna veckor efter det frosten har dödat alla andra rankor.

Tranbär.

ensa dem väl, tag bort sådana som äro skadade eller mjuka, lägg dem i en kruka eller kagge med vatten och de hålla sig hela vintern.

Selleri.

Gräf ned den i torr sand.

Lök.

Bred ut den på golfvet.

Palsternackor och Ostronplantor.

Dessa äro bäst om de lemnas i jorden, tills de behöfvas om våren, men som palsternackor, ostronplantor, morötter och betor äro en verklig läckerhet vintertiden är det bäst att förvara några i källaren. Detta kan ske genom att pressa dem i torr sand upp till halsarne. När de behöfva användas, tag dem från ytterkanten, så att packningen icke kommer i oordning.

Rofvor

kunna förvaras i källaren på samma sätt som ofvanstående, men om de skola användas på våren, böra de gräfvas djupt ned i marken och de hålla sig väl tills våren kommer.

Kål.

Skär af rötterna, packa dem i lådor eller tunnor med hufvudena nedåt. Tag bort alla öfverflödiga blad. Tag väl öfver för att hålla ute råttor och möss.

Vindrufvor.

Det finnas många förträffliga sätt att preservera drufvor, och vi vilja här nämna att par af dem. Välj ut de bästa klasarne, plocka bort alla skadade eller omogna drufvor, droppa litet lack på ändan af stjelkeu och häng uppdem i källaren.

En annan metod. Gör dem väl i ordning som ofvan är sagdt, lägg klasarne på papper i ett tomt rum, tills de äro väl torra, packa dem sedan i korgar eller lådor, läggande ett lager af papper mellan hvarje lager af drufvor. Ej mera än 4 lager får läggas i samma låda. Drafvor kunna på så sätt hålla sig ända till våren.

En anuan metod. Lägg dem mellan lager af bomull i en kruka, tills denna är full. Täck öfver med bomull och akta dem för frost,

Att taga frost ur frukt och grönsaker.

Lägg dem i kallt vatteu och låt dem iigga tills de få ett fylligt, vackert utseende, då frosten kan antagas vara urdragen.

Toalett.

Allt från den minnesvärda dag då drottningen af Saba aflade ett högtidligt besök hos Salomo, Israels sent begråtne konung, till närvarande tid, har skönheten bestämdt dynastiers öden och mäns lif. Att blifva skön och följaktligen mäktig är derför för qvinnan en vigtigare fråga än predistinationen, arternas ursprung eller tullfrågan. Om qvinnorna skola beherska, styra och leda män, fädrar, bröder, älskare—med ett ord, hela det manliga slägtet—och bibehålla deras beundran, måste de alltid och under alla förhållanden

visa sig så sköna som möjligt.

Det är sannt att alla gyinnor kunna ej hafva sköna ansigten, men hvarje gvinna kan se bra ut, och det är möjligt, i ganska stor utsträckning att afhjelpa missbildningar och utveckla figuren. första steget mot ett vackert utseende är en god helsa, och den första grunden för god helsa är renlighet. Tvätta dig ofta, bada regelbundet. Git handen tillfälle att arbeta och den skall taga vård om sig sjelf. Visserligen är en neddoppning i iskallt vatten mycket skön och mera till, men om Ni har ondt om is, så försumma derför icke badet utan tag det utan is, förutsatt natarligtvis att Ni har vatten. Om man nytjar isbad för helsan, är det alldeles nödvändigt att hafva en god helsa att börja med och en stark kroppskonstitution att understödja den, eljest medföra ej baden åsyftad verkan. Om Ni nytjar varma bad, tag dem strax innan Ni går till hvila. En frottérborste är nyttig att använda, hvarpåtvållöddern bortskaffas genom att ifrigt gnida kroppen med ett par grofva handskar.

Den vigtigaste delen af badet är emellertid torkningen. Alla delar af kroppen skola gnidas glödande röda med en grof lärftshandduk. Om skinnet är mycket ömtåligt så att tillräcklig gnidning ej kan gifvas, så tag "bayrum" och stryk på med flata handen, detta skall visa sig vara ganska verksamt. Damer, som hafva tid dertill, borde taga bassängbad eller afsköljning med svamp tre gånger i veckan och ett ång- eller solbad hvarje dag. För att underlätta detta senare, verkligen välgörande bad, än ett rum, vettande åt söder eller öster önskvärdt. Damen kläder sjelf af sig och sitter

i solskenet. Verkan derför är både behaglig och välgörande. Om damen är af lifligt temperament och icke tycker om att sitta sysslolös, kan hon roa sig med att taga ned håret och borsta det, begagnande svafvelvatten, pulveriserad borax upplöst i alkohol, eller något likartadt. Många damer torka omsorgsfullt hvarje särskild lock af sitt hår på en ren, hvit handduk, tills allt dam från föregående dagen är borta. Då man är så noggrann är det onödigt att tvätta hufvudet, och håret bibehåller sig utmärkt väl under en sådan behandling.

En af de mest användbara toalettartiklar är en flaska ammoniak och hvarje dam som en gång lärt känna dess värde, vill ej mer vara den förutan. Några droppar i vattnet ersätter den annars behöfliga tvålen och rensar porerna i huden lika väl som blekningspulver. Tvätta ansigtet med en frattérborste och gnid läpparne väl för att gifva dem liflig färg. Det är bäst att bada ögonen, innan häller in sprit, och om man önskar göra dem klarare, kan detta ske genom att sfänka såplödder i dem. Gnid alltid ögonen nedåt näsan vid tvättningen. Om ögonbrynen vilja utbreda sig oregelbundet, tryck håren tillsammans, der de äro tjockast. Om de visa benägenhet att mötas, kan detta afhjelpas genom att draga ut håren hvarje morgon före toaletten.

Smaken för Orientalism i kläder och spetsar vänder nu en dams uppmärksamhet på hennes ögonhår, hvilka betraktas temligen nära värdelösa, så framt de icke äro långa och nedhängande. Så allmän är begäret efter denna vackra prydnad, att hårfrisörskor och "damartister" hafva tjogtals af kunder under behandling för att få deras korta ögonhår och ögonbryn att växa. Den rätta behandlingen för att ernå detta resultat framställa vi under rubriken: Toalettens hemligheter. Det ligger mera skönhet i ett par välskötta ögonbryn och långa beslöjande ögonhår än de flesta veta af och ett föga tilldragande, glanslöst öga blir vackert när det blickar fram under långa ögonfransar. I stället för att slå parfym på näsdukar, hvilket anses simpelt af damer af fina verlden, användes den på ögonbrynen och öronsnibbarne.

Om man börjar dermed i tid, kunna tjocka läppar göras tunnare genom sammanpressning, och tunna, linieformande kunna lätt förändras genom sugning. Det är ett misstag, om man tror att läpparne blifva röda genom att bita i dem. Skinnet på läpparne är mycket tunnt, hvilket gör dem ytterst mottagliga för organiska rubbningar, och om luften icke förorsakar sprickor eller sår, skall

resultatet af sådan hård behandling, visa sig i svullnad eller bildandet af ärr. Framför allt haf en god andedrägt.

Alla kunna icke hafva vackra händer, men det är ingen giltig ursäkt för att vansköta dem. Röda händer kunna botas, om man sätter fötterna i varmt vatten så snart som möjligt. Om skinnet är hårdt och torrt, så nytja tjär- eller hafremjölstvål, mätta händerna med glycerin och bär handskar i bädden. Bada dem aldrig i varmt vatten och tvätta dem icke oftare än nödvändigt. Det finnas många qvinnor med mjuka, hvita händer. som icke doppa dem i vatten oftare än en gång i månaden. Gummihandskar bäras vid toaletten, och de skötas genom att smörjas med glycerin och gnidas torra med sämskskinn eller bomullsflanell. Samma behandling har ofta användts med ansigtet och med det bästa resultat; men om en sådan metod användes, torde det vara bäst att ej tala om det för herrarne. Vi hörde för icke länge sedan talas om en ungdom, som icke hade tvättat sitt ansigte på tre år, och likväl var det alltjemt rent, blomstrande och kysstäckt. Han berättade denna hemlighet jemte några andra för sin fästman. Olyckligtvis visade sig detta vara hennes sista gåfva till den mannen, ty han förklarade i en påföljande biljett: Jag kan ej förena mitt hjerta eller min manlighet med en qvinna, som kan lefva utan att tvätta sig i ansigtet.

Det finnes olika moder i afseende på hyn, såväl som i afseende på kläeningar och hattar. Understundom är naturen på modet, men oftare kanhända konsten. Vi se emellertid att i de flesta fall det är långt från "den sanna konsten, som består i att dölja konsten," utan svarade den motsatta ytterligheten, der icke den fulländade konsten ger utseende af konstlöshet, utan den fulländade konstlösheten påvisar tillvaron af konst. Röda och hvita färger som aldrig knoppats eller blomstrat på någon menniskas anlete, fortfara att bli allt rödare och hvitare under behandlingen af dessa oskickliga bärare af "falska färger," som förr vilja "dö" än begära råd i afseende på detta "delikata" ämne. Det är två orsaker, hvarför hon ej kan begära råd härvidlag. För det första vill hon icke för allt i verlden låta någon ana, att hon använder någonting på sitt ansigte, och för det andra om hon äfven skulle tillstå att hon använder "litet färg" -att erkänna sin okunnighet i att använda den, det skulle vara en förödmjukelse som hon aldrig, aldrig kunde uthärda. Det finnes emelleftid en anuan sida af denna sak, och vi se understundom en qvinna så skicklig i att "förbättra" sitt ansigte, att vi nästan känna oss färdiga att förlåta denna vana och åtminstone beundra resutatet, hvad denna angår, vi kunde tillägga att dylika "artister" utgöra en





ringa minoritet, och komma troligen alltid att göra så, emedan deras hemlighet är af det egendomliga slaget, att den kan icke utspridas, om de också ville meddela den, och den ovanliga smak och medfödda talang, som är nödvändig för dess utöfvande, skall hindra de flesta dödliga från att begagna sig deraf äfven om de kände den underbara hemligheten.

Gnid icke ansigtet med en grof handduk efter tvättningen. Tvätta aldrig ansigtet straxt innan Ni går ut i friska luften, ej heller straxt efter hemkomsten. Använd regnvatten för ansigtet; kan Ni ej få sådant, tag filtreradt vatten. När Ni gör toalett till middagen eller för aftonen, tvätta ansigtet med mjölk, tillsatt med så mycket varmt vatten, att den kännes behaglig. Använd en mycket mjuk svamp och fin handduk.

Ûtom den obehagliga känslan af ett måladt ansigte, bör man veta, att somliga hvita pulver kunna förstöra hufvudväfnaden, och gör den skroflig och grof. Följande föreskrift skall bevara hyn: Frisk luft, hvila, kroppsrörelse.

Kroppens vård.

Ansigtet.—För att på ett lämpligt sätt tvätta ansigtet, fyll tvättfatet till två tredjedelar med friskt, mjukt vatten; doppa ansigtet i vattnet, sedan händerna, tvåla in händerna väl och gnid lätt öfver ansigtet; doppa ansigtet ånyo i vattnet och torka väl med en mjuk handduk. Ren tvål retar icke huden; bäst är castile-, curd- eller glycerintvål. Medinblandade, högfärgade eller parfymerade tvålar borde aldrig brukas.

Händerna.—Begagnandet af handskar, särdeles glacéhandskar, bidrager att göra händerna mjuka. Renlighet samt litet violrot motverkar stark utdunstning. Vårtor bortskaffas genom att hålla händrna i varmt vatten under en halftimme, och sedan rifva bort den hvita, känslolösa ytan. Naglarne böra skäras ofta, alltid i oval form. Nagelborsten skall vara tät och mjuk, den bör gnidas på en tvålbit och sedan nyttjas med kraft. Att bita naglarne är en mycket ful ovana; för att vänja barn af dermed, doppar man deras fingertoppar i en lösning af aloe.

Nasan.—För mycket torkning, fnysning och blåsning förderfvar näsan; isynnerhet på barn, och borde icke förekomma oftare än renligheten så fordrar. En näsa, vriden åt ena sidan, derför att hon alltid torkas åt ett håll, kan botas genom att nytja näsduken med andra handen eller genom att emellanåt bära ett instrument, som kiruager begagnar för dylika ändamål. Stora köttiga näsor kunna

förminskas genom att om natten bära en inrättning, hvilken sammantrycker pulsådern som fyller näsan. Näsor blifva röda genom att utsättas för hetta eller solsken, genom alkoholiska drycker eller genom svaghet hos hudens blodkärl. Den sista orsaken kan förebyggas genom lätt gnidning och kalla fotbad.

Örat.—Det yttre örat skall hållas väl rent, och örongången dagligen väl torkas med en mjuk duk eller ändan af lillfingret, men ingenting annat får stickes in. Instickandet af en nål eller något annat hårdt ämne spränger ofta örhinnan. När rensning är nödvändig på grund af samladt vax, (genom förkylning eller annan orsak) bör detta ske genom insprutning af vårmt vatten, sedan man qvällen förut droppat in två eller tre droppar glycerin för att uppmjuka ämnet, som skall bortskaffas. Detta botar ofta plötslig döfhet. Att stoppa bomull i örat är skadligt och sällan nödvändigt. Då man talar med döfva är det af vigt att komma ihåg klar, tydlig och musikalisk röst lättare gör sig förstådd än en stark.

Tänderna.—Att knäcka nötter, bita af tråd, äta varm mat, isynnerhet bröd och pastejer jästa med soda, mycket kalla drycker, omvexlande vidröring af kalla och heta ämnen, starkt kryddad mat, alkoholiska drycker och tobak, metalltandpetare och brist på renlighet äro skadliga för tänderna. Sedan man ätit bör munnen sköljas med jumt vatten, och sådana matsorter, som dervid icke tvättas bort, uttagas med en tandpetare af trä eller fjäder. Tandborstar skola vara elastiska och medelmåttigt hårda. Sådana, der borsten icke sitta så tätt tillsammans äro bäst och varaktigast. En borste som är för hård bör ständigt uppmjukas genom att doppas i varmt vatten. Gnid upp och ned såväl som tvärs öfver tänderna. Tänderna böra ofta undersökas af en kompetent tandläkare.

Ögonen.—Fukt, dimmigt väder, sarkt solljus, vindar fulla af dam, läsning på vagnar i rörelse, läsning vid gas eller lampsken, som faler rakt på ögonen, att sitta framför en glödande eld, att bära glasögon utan att behöfva det, att bära slöjor, och allt som försvagar nervsystemet. skadar ögonen. Det behagligaste ljuset för arbete faller från en öppning mot norr. En skärm som skyddar ögonen från det ljus som faller på papper, bok eller arbete är till stor nytta. Ljuset får icke komma från flera olika punkter, och det som kommer bakifrån är bäst. För svagt och för starkt ljussken undvikas. Sjukdomar i ögat härröra ofta från allmän svaghet; och i sådana fall är lokal behandling af föga verkan. Då man skall använda glasögon måste man väl tillse, att man får sädana som noggrant passa för ögat. Kronglas är bäst till serviser på

grund af dess stora hårdhet, dess totala saknad af färg och dess enkla ljus.

Håret.-Kammar af sköldpaddskal, ben eller gummi med ej allt för skarpa tänder böra nytjas. Skarpa tänder såra svålen och förorsaka mjäll. Två borstar, en hård för att rensa svålen och den andra mjuk för att jemna och glätta håret, böra användas. Rensa borstarne genom att gnida dem med kli, eller tvätta dem med en del ammoniak och två delar vatten. Kamning och borstning böra ske i hårets naturliga riktning och aldrig tvärs emot. Om håret kammas rätt, kan det aldrig ske för ofta. För att halla svålen ren, tvätta och torka den med handduken i solen eller vid elden, Oljigt hår bör tvättas en gång i veckan, torrt hår mindre ofta. Alla harpreparater äro mer eller mindre skadliga. Friskt hår har nog olja i sig sjelft och användandet af främmande oljor förstör dess lifskraft. Prepater innehållande alkohol klyfva håret och göra det skört. Den enda gång olja kan tillåtas är efter tvättningen. Om natten skall håret lösas upp och lemnas fritt. Nattmössor äro en kvarlefva från barbarismens tider. Hårfärgningsmedel aro mycket skadliga. Gråa hår äro tecken till att de organer försvagats, som frambringa hår. Att håret faller af, bevisar sjukdomen hos svålen; borsta tills den blir het och gnid sedan intill rötterna ett hårvatten, gjordt af 3 drackmer ren glycerin och 4 ozs, kalkvatten.

Håret.

Hårvatten.-Kallt malörtsté är ett utmärkt hårvatten.

För I penny borax och I½ pt. olivolja, blandad med I pt. kokande vatten. Boraxen och oljan skola först blandas och det kokande vattnet sedan slås öfver dem. Koka när det svalnat och gnid en del med en flanellduk.

Kamfer och borax, upplösta i kokande vatten, blifva ett godt hårvatten.

Hår "tonic." -Bästa ricinolja I oz., fransk konjak 2 ozs., bay rum 2 oz. Detta bör parfyrmeras med rosmerin eller rosegeranium.

Af ammoniak i flytande form, mandelolja och kloroform, I del hvardera. Parfyrmera med I drakma citronoljcessens. Späd ut den, om så behöfs.

Hårolja.—At risinolja, ammoniak och glycerin, 2 téskedar hvardera, tillsätt nog alkohol att binda oljan, häll på en 4 ozs. flaska och fyll den med regnvatten. Bör skakas väl, innan den användes.

En olja att göra håret lockigt beredes på följande sätt: Olivolja I lb.. organumolja I drachm, rosmarinolja I½ drakma. Blanda.

Bot för mjäll.—Kamfer och borax, 1 ozs. hvardera, upplöst i 1½ pts. kallt vatten. Sedan detta är begagnadt, använd litet ren olja.

Ett oz. mjöl af svafvel. upplöst i 1 qt, mjukt vatten. Använd det icke förrän det är väl blandadt och fått sätta sig. Användes en gång om dagen.

Ansigtet.

Finnar.—Dessa förorsakas af oordningar i magen eller olämplig diet, och detta måste rättas. Kosmetiker äro vanligtvis skadliga.

Rynkor.—Hvit vaz. I oz., silad honung 2 oz., safter af liljelökar 2 ozs. Smält och blanda. Användes en eller flera gånger om dagen.

Hudmaskar.—Tvätta i ljumt vatten, gnid ansigtet torrt med en mjuk handduk. Anbringa följande blandning med en mluk flanellduk: 3 ozs. Eau de cologne och 1½ oz. sodalösning.

Kräftfläckar.—En matsked mjöl af svafvel i pt. rom. Anbringa en gång om dagen.

Fraknar.—Lägg litet finhackad pepparrot i ett fat kernmjötk och lät det stå öfver natten. Sila och använd blandningen kväll och morgon.

Anbringa 2 gånger om dagen saften af 1 citron i ½ dricksglas mjukt vatten.

Upplös så mycket socker som möjligt i safter af I citron. Anbringa blandningen med en kamelhårsborste några gånger om dagen.

Hyn.—Tvätta i svalt men icke kallt vatten och var uppmärksam på dieten och matsmältningen.

Knäck ¼ lb. bästa slags jordmandlar, tag af skinnet och krossa dem fint. Gnid dem tillsammanf med litet hvit tvål af bästa slag, så småningom tillsättande i qt. regnvatten. Sila genom fin vettelduk och anbringa blandningen med en mjuk duk, sedan Ni nyss tvättat Er.

En drakma pulveriseradt benzonigummi, I pt. whisky. Häll litet i vattnet i tvättfatet, bada ansigtet och låt det torka af sig sjelft. Fullkomligt oskadlig.

Bay rum, magnesia snow-flake, bergamott och citronnlja, för 5 cts af hvardera. Blanda i en pt. flaska och fyll den med regnvatten. Detta är den beryktade "Boston Burnett Face Preparation."

Ansigtspuder.—Hvetestärkelse I lb., violrot 3 ozs., citronolja 30 droppar, bergamottolja och nejlikolja 15 droppar hvardera. Gnid allt väl tillsammans.

Tänderna.

Tandpulver.—Tre och ett halft lb. creta preparata, 1 lb. pulveriserad borax, 1 lb. hvitt socker, 2 ozs. kardemumma frön. Auvänd dessa proportioner, om en mindre kvantitet önskas. Parfyrmera med vintergröna, lönnros eller jasmin.

Sex delar preparerad krita, I del fin gammal Windsortvål. Gör pulvret mycket fint.

Ett halft lb. preparerad krita, 2 ox. pulveriserad myrrha, 2 drakmer kamfer, 2 oz. pulveriserad violrot. Fukta kamfern med alkohol och blanda allt väl tillsammans.

Händerna.

Sönderspruckna händer.—Tio droppar karbolsyra i 1 oz. glycerin. Ren fårtalg. Lägg på den om nätterna.

Gnid med glycerin eller honung efter tvättningen.

Vårtor.—Använd tvättvatten, hvari en del tvättsoda blifvit upplöst. Låt händerna torka af sig sjelfva.

Håll händerna i varmt vatten en half timme, tag sedan bort de mjuka delarne med en knif.

Fläckar.—Fruktfläckar kunna bortskaffas genom att tvätta händerna i rent vatten utan tvål och låta dem torka i röken af brinnande svafvel.

Solbranna.—En kaka brun Windsortvål, skrapad till ett pulver, I oz. citronsaft, I oz. eau de cologne. Blanda det väl och forma det i kakor. Borttager äfven bruna fläckar och förekommer händernas söndersprickning.

Fötterna.

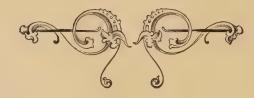
Frostknölar.—Sedan man hållit fötterna i varmt vatten omkring 15 minuter, tag på ett par gummigaloscher utan strumpor och gå till sängs.

Om fotknölarne ej äro öppna, kunna de botas genom att tvättas med följande vätska: ¼ oz. utspedd saltsyra, 30 droppar utspädd blåsyra, 6 oz. kamfervatten.

Ilkar.—Behandla den med gröt och bär en gummiring rundt ilken under strumpan för att lindra tryckningen af skon.

Liktornar.—Tillfällig lindring kan åstadkommas genom att drypa en eller två droppar karbolsyra på liktornen. Fullständig bot kan endast åstadkommas genom att skaffa bort liktornen. Hårda liktornar behandlas på följande sätt: Skär ett hål i midten af ett stycke mjukt läder. Då man går till sängs, bindes denna på tån med hålet öfver liktornen. Lägg i hålet en deg af soda och tvål, bind en tjock klut öfver och tvätta af degen på morgonen. Fortfar härmed tills liktornen är borta.

Ett stycke citron, eller ett krossadt tranbär, bundet på liktornen, tar bort honom ganska fort.



Hvarjehanda

Att borttaga bärfläckar.—Håll ötver brinnande svafvel.

Att borttaga fruktfläckar.--Stryk kerosinolja på fläcken.

Att borttaga kall målarefärg.—Fukta med oxalsyra, anbringad med en borste ellea klut,

Att aftaga fingerringar.—Håll handen en stund i mycket kallt vatten.

Att återställa glansen hos saffian.—Strak på vn fernisso, gjord af ägghvitor.

Att slå in spikar.—Stick dem genom mjuk tvål och sedan kunna de lätt slås in i hårdt trä.

Flugor. —Flugor kunna afhållas från att sätta sig på målade väggar och tafvelramar, om dessa gnidas med lagerbärsolja.

Att afhålla flugor från förgylda ramar.—Koka tre eller fyra lökar i en pint vatten och stryk på det med en fjäder och låt det torka i solskenet.

Skorstenseld.—När sotet fattar eld, kasta litet salt i ugnen, afstång draget så väl som möjligt och elden afstannar snart.

Användning af diskvatten och såplödder.—Håll det öfver rätterna på vinbärs- och krusbärsbuskar, unga träd o. s. v.

Att rengöra smutsiga rockkragar.—Fukta dem med bensin och stryk efter en timme öfver dem med en svamp fylld af såplödder.

Att koka lök.—Det påstås att den obehagliga löklukten kan förekommas genom att koka litet ättika i ett öppet bleckkärl, på samma gång löken kokas.

Att hålla muskiter på afstånd.—Ingnid blottställda platser med fotogén. Lukten kännes icke efter nägra minuter, och isynnerhet

barn hafva mycken lindring genom begagnandet häraf.

Att rengöra en svamp.—Genom att väl ingnida en frisk citron i en sur svamp och skölja denna några gånger i ljumt vatten; blifver den så godt som ny.

Giatta strykjern.—För att hålla strykjernen rena och glatta, gnid dem först med en bit vax, insydd i en klut och aftorka dem sedan på ett papper eller tjockt kläde, beströdt med groft salt.

Att rengöra glimmer.—Då glimret i en kamin är rökigt, kan det lätt rengöras genom att taga ut det och tvätta det i litet utspädd ättika. Om svärtan icke genast går bort, så låt det ligga i ättikan en stund.

Att borttag a fläcker från madrasser.—Gör en tjock deg genom att blanda stärkelse med kallt vatten. Stryk den öfver fläcken, och lägg madrassen i solskenet. Tag bort degen efter en timme eller så och om fläcken icke är borta, så gör om försöket.

Ett cement för kaminer.—Om kaminen är sönder, kan man göra ett utmärkt cement på följande sätt: lika många delar träaska och salt, gör en deg deraf med kallt vatten och lägg i sprickorna när kaminen är kall. Det hårdnar snart.

Att förvara Ryska jernrör.—När de tagas ned bestrykas de väl med stenkolsolja och förvaras på en torr plats. När de sättas upp, bestrykas de åter med stenkolsolja eller bensin och gnidas torra.

Att forvara rakstriglar.—Bestryk då och då med några droppar matolja. Om knifven drages några gånger öfver flata handen, får den en skarp egg. Att doppa den i varmt vatten efter dragningen kan äfven rekommenderas.

Lampvekar.—För att vara säker om ett klart sken, måste man ofta byta om vekar, emedan de snart blifva täta och icke lätt släppa igenom oljan. Om man lägger vekarne i ättika 24 timmar innan de sättas i lampan, kan man vara säker om ett klart sken.

Mott i mattor.—Personer, som äro besvärade af mott i mattorna, kunna skaffa sig af med dem genom att skura golfvet med starkt saltblandadt varmt vatten, innan mattan lägges på, och strö salt på mattan en gång i veckan, innan den sopas.

Att hindra pumpar från att frysa.—Tag ut den nedre klaffen om hösten och slå in en spik under den och låt den stå ut, så att klaffen icke kan fullkomligt tillslutas. Vattnet sipprar då tillbaka i källan eller cisternen, och pumpar hindras ej att arbeta.

Att hinra knifvar från att rosta.—Då man lägger undan knifvar och andra stålvaror, bör man olja dem lätt och binda in dem i silkespapper för att hindra dem att rosta. En saltaktig atmosfer förstör inom kort tid totalt alla stålvaror, om inga försfgtighetsmått vidtagas.

Kaminpolityr.—Om kaminsvärta blandas med terpentin och anbringas på vanligt sätt, blir den svartare, mera glänsande och varaktigare än om den blandas med hvilken annan vätska som helst. Terpentinen förekommer rost och om den strykes på en gammal rostig kamin, ser denne nästan ut som ny.

Att skaffa bort fläckår från möbler.—Fukta de fläckiga ställen med varmt vatten. Vät ett stycke någorlunda tjockt karduspapper i varmt vatten och lägg derpå. Far sedan öfver med ett varmt strykjern, tills fuktigheten är borta. Upprepa detta fortfarånde, om så behöfs och fläcken skall försvinna.

Att tvätta glas och glasvaror.—Då man skall tvätta fönster, speglar o. s. v., sparar man mycket arbete genom att slå litet ammoniak i vattnet; ammoniaken ger bättre pastejer än något annat, och vid allmän hustvättning är den utmärkt att skaffa bort smuts, rök- och fettfläckar.

Att tvätta hvit järg.—Ammoniaksprit, använd i tillräcklig mängd att göra vattnet mjukt, och vanlig hård tvål. kommer färgen att se hvit och ren ut med blott hälften så mycket arbete, som andra metoder, hvilka jag försökt. Man måste vara försigtig att ej taga för mycket ammoniak, emedan färgen då skadas.

Rengöring af kammar.—Om det kan undvikas, böra kammar aldrig tvättas, emedan vattnet gör att tänderna klyfvas och att sköldpaddsskalet eller hornet, hvaraf de äro gjorda, blir skrofligt. Små borstar, tillverkade särskildt för rengöring af kammar, kunna köpas till billigt pris; med sådana borstas kammarne väl och torkas efteråt med en klut eller handduk.

Rengöring af hornborstar.—Använd icke tvål utanlägg en tésked hjorthornssalt i vattnet, som bör vara endast ljumt, och doppa borsten deri upp och ned tills han blir ren; låt den sedan torka med borsten nedåt och ser ut som ny. Ifall ni ej har ammoniak så nytja soda; en tésked deraf upplöst i vattnet gör mycken nytta.

Silkesfelbhattars vård.—En felbhatt som blifvit våt l regn kan fås att se nästan lika ny ut som förut genom att skaka af så mycket vatten som möjligt, gnid den sedan, med luggen, med en ren linneeller silkesnäsduk tills den är slät. Häng den i ett rum, der det icke eldas, tills den är torr och borsta den med en mjuk borste.

Att renovera hattband.—När hattband blifva fläckiga af svett, kunna de göras rena och fina genom att borstas antingen med en svamp, eller en liten borste med en lösning gjord 1½ 02. hvit castile-tvål upplöst i 4 oz. alkohol, hvartill man satt 1 oz. svafveleter och 1 oz. ammoniakvatten. Skölj dem efteråt i rent regnvatten.

Att upptina en pump.—Att hälla varmt vatten i en pump gör, föga verkan på isen, emedan det varma vattet, som är lättare än det kalla, flyter ofvanpå. För att hindra detta hålles det varma vattnet genom ett jern—eller tennrör, hvars nedre ända hvilar på isen.

Att rengöra stenkrus invändigt.—Detta kan göras på ett par minuter genom att fylla krusen med varmt vatten (det behöfver icke vara skållhett) och sedan röra i en tésked eller mera "baking soda." Skaka väl om, töm sedan kruset med ens, och om något af den förra lukten ändå är qvar, fyll åter på vatten, skaka väl om skölj med kallt vatten,

Att återställa glansen på förgylda ramar.—Tag nog svafvelmjöl att gifva en gulaktig skiftning är omkring 1½ pts. vatten och koka deri fyra eller fem stötta lökar eller hvitlökar, som uppfylla samma ändamål. Sila af vätskan, låt henne svalna och tvätta dermed medelst en mjuk borste all förgyllning som behöfver restaureras, och den skall blifva lika klar, som om den vore ny.

Att göra skor vattentäta.—Upplös litet vax, tillsätt litet matolja för att göra det tunnare. Värm sulorna, innan skorna blifvit använda och håll på vaxet med en sked. Håll sken framför elden och fortsätt med opeaationen, så länge lädret uppsuger vaxet.

Möbelpolityr.—Lika delar linolja, terpentin, ättika och vinsprit. Användningssätt:—När polityren skall användas, skakas den väl om och strykes på möbeln med en linnetrasa; polera sedan med en en borste. Om ättika och olja strykas på en möbel med flanell och möbeln sedan gnides med en borste, åstadkommes en vacker polityr.

Polityr för blanka kaminer och stålvaror.—En matsked terpentin, en matsked matolja, smergelpulver. Blanda tillsammans terpentin och matolja. rör i tillräckligt med matolia att göra blandninven tjock som grädde. Stryk på den med ett stycke mjuk flanell, gnid fort af den med ett annat stycke och polera med litet smergelpulver och rent skinn.

Nippers rengöring.—För rengöring af nipper är ingenting bättre än ammoniak och vetten. Om de äro mycket matta eller smutsiga så tag litet tvål på en mjuk borste och borsta dem i denna vätska, skölj dem i kallt vatten, torka dem först i en gammal näsduk och gnid dem sedan med bock- eller sämskskinn.

De få härigenom samma friskhet och glans som genom blandning som brukas af juveleraren.

Karaffiners rengöring.—Hoprulla små stycken af något mjukt kardus- eller läskpapper, fukta och intvåla dem väl. Stick dem i karaffinerña, som till ¼ fyllas med varmt vatten; skaka dem väl några ögonblick och skölj dem sedan med rent kallt vatten; torka dem utvändigt med en ren, torr duk, ställ dem att torka och de äro sedan nästan lika klara som nya.

Nya grytor.—Det bästa sättet att preparera en ny jerngryta för användning är att fylla den med rena potatisskal, koka dem i en timme eller mera och sedan tvätta grytan med varmt vatten; torka den väl och gnid den med litet ister; upprepa gnidningen ett halft dussin gånger sedan den användts. På detta sätt förekommes rost och andra obehag som man är utsatt för vid begagnandet af en ny gryta.

Skosvärta.—Tag elfenbenssvärta och sirup, 4 ozs. hvardera, 1 oz. svafvelsyra, 3 matskedar bästa slags olivolja, 1½ pts. bästa slags hvit vinättika: blanda elfenbenssvärtan och sirupen väl i en stenkruka, tillsätt sedan svafvelsyran, fortfar att röra om blandningen häll dernäst i oljan och tillsätt slutligen ättikan och rör den i sa småningom tills den väl förenat sig med det öfriga.

Att taga bort bläck från papper.—Slå ett pound klorkalk i 4 qts vatten. Skaka vål om det och låt det stå 24 timmar, sila det sedan genom en ren bomullsduk. Tillsätt en tésked ättikssyra till ett ounce af detta preparerade klorvatten, stryk deraf på pumpen och bläcket försvinner. Tag bort fuktigheten med läskpapper. Hvad som blir öfver kan buteljeras, väl tillkorkas och sättas undan för kommande behof.

Glaskitt. För aft laga dyrbara glaspjeser, som skulle vanprydas af vanligt kitt, kan kromkitt användas. Detta är en blandning af kromsyrad kalk. De brutna kanterna bestrykas härmed, pressas tillsammans och sättas i solskenet, det senare för att göra sammansättningen olöslig till och med i kokande vatten.

Att rengöra bordssilfver.—Tvätta silfret väl för att bortskaffa alla fettämnen i en stark lödder af vanlig gul tval och kokande vatten, och torka det väl; blanda derpå så mycket hjorthornssalt som behöfves med kallt vatten eller vinspiritus, stryk den lätt öfver silfret med en mjuk klut och låt det stå en stund och torka. När degen torkat väl, borstas silfret väl rent med en silfverborste och gnides med en torr skinnbit. Om silfret är mycket smutsigt eller mycket anlupet, passar vinspiritus bättre än vatten att blanda i degen.

Att tvätta bordssilfver och annat silfver.—Häll en half tésked ammoniak i soplödder; vattnet bör vara hett; tvätta fort med en liten borste, skölj i vatten och torka med en torr linnehandduk och gnid väl torrt med sämskskinn. Om silfret tvättas på detta sätt blir det mycket glänsande, behöfver icke poleras med något af de pulver eller preparater, som vanligen användes, och slites icke. Silverpjeser. nipper och dörrbeslag kunna rengöras och blifva liksom nya, om man doppar en mjuk duk eller sämskskinn i en svag

blandning af ammoniakvatten och gnider föremålet dermed. Lägg en half tésked i rent vatten för att tvätta dricksglas och andra glas, skölj och torka dem väl och de blifva särdeles klara.

Porslinskitt.—Tag en tjock lösning af gummi arabicum och irör bränd gips. tills blandningen blir en limaktig deg. Stryk denna på krossytoma och foga dem tillsammans. Efter tre dagar kan pjesen ej sönderbrytas på samma ställe. Hvitheten hos detta kitt gör det dubbelt värdefullt.

Mrs Ges W Lamar

Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Savannah, Ga.

Sopning af matter.-Téblad, salt, sågspån och majsmjöl hafva af talrika författare rekommenderats såsom lämpliga att använda vid mattsopning, men den som engång försökt nedanstående, skall få svårt att finna något dermed jemförligt. Tag allt kardus- och omslagspapper, ei tryckt papper, emedan trycksvärtan är för fet, och strax innan en matta sopas, slit upp tre eller fyra papperspåsar och lägg dem i en skål med varmt vatten, vrid dem nästan torra och rif dem i små bitar öfver hela golfvet, sedan Ni stänkt öfver mattan temligen mycket vatten. Ni skall bli förvånad att se huru hvarje bit papper betäckes med dam och huru litet far omkrlng i rummet. isvnnerhet om Ni emellanåt doppar borsten i ett kärl med vatten. som står utanför dörren. Man måste vara försigtig, att icke papperet och borsten äro för våta, emedan det annars blir våta fläckar i mattan, der dammet samlar sig i dubbelt mått. Litet öfning visar snart huru torrt man skall vrida papperet och huru många gånger man behöfver skaka borsten för att få bort det öfverflödiga dammet. Ifall mattan är ovanligt dammig, borttager en andra sopning med papper alla damartiklar och blott litet hopar sig på möblerna.

Bitradande medlem af qvinliga styrelsen vid verldsutställningen, Newark, New Jersey.

För kikhosta.—Ett oz. matolja, ett oz. nejlikolja, ett halft oz. qernstensolja. Blanda väl och stryk på de platser som mest ansträngas af den svåra hostan.

Shis. M. Tognde

En af de ledande damerna vid verldsutställningen,

Milwaukee, Wiseonsin.

Tio cents recept för hosta och snufva.-För 10 cents hvardera af linfrö, hvit audorn (hoarhound), lakrits. smärtstillande medel, ett pound russin, en pt. situp, ett pound hvitt socker, citroner - tre etltr så många man önskar, koka tills blandningen tjocknar, tillsätt ett pound engelska karameller; så snart klandningen kokar upp, sila och använd den.

Milwaukee, Wisconsin.

Kalkvatten.-Lägg i ett stenkärl eller en omålad bleckhink ett stycke osläckt kalk af ungefär en half pecks rymd. Håll sakta i fyra eller fem qts varmt vatten och rör väl i 5 minuter. Sätt det sedan undan till nästa dag, förvara det sedan på flaskor och låt det sätta sig igen för hvarje gång kalken på bottnen uppröres. Detta är mycket nyttigt, särdeles om sommaren och ofta rekommenderadt af läkare för barn, som lida af dålig matsmåltning eller magsyra. Om grädden på morgonen skär sig i kaffet, kan detta hjelpas med ett par téskedar kalkvatten, och på samma sätt med mjölk, som icke smakar sur, men skär sig då den värmes upp till pudding eller äggkaka. Det ger ej någon obehaglig smak.

Sus. M. Tynde

Lady Manager World's Fair, Milwaukee, Wisconsin.

Småplock.-En välkokt gröt af majs och humle är utmärkt för förgiftning af ekollon eller murgrönbär.

Använd ymnigt med hjorthon för bett och stygn.

Att borttaga bläckfläckar: doppa i het talg och tvätta i varmt såplödder.

Nytja vanlig "baking soda" för brännskador.

Bitradande medlem af qvinliga styreisen Mrs Solice V Brown vid verldsutstallningen.

Lisbon, North Dakota.



Tvätten.

Tack vare uppfinningarne inom detta framåtskridandets århundrade tillhör"blå måndagen" numera det förflutna. Nutidens husmoder, försedd med en god tvättmaskin, urvridningsmaskin o. s. v., behöfver icke att med bäfvan motse denna dag, då ett par timmar äro nog att uträtta allt hvad som förr tog en hel dag i anspråk, och detta med icke fullt hälften så många redskap. Men äfven för dem, som ej ega alla vår tids mekaniska uppfinningar blir familjetvätten vida mindre besvärlig än förr genom litet förtänksamhet och klokt förfarande, med tillhjelp af de ypperliga tvålar som numera kunna anskaffas till billigt pris.

En förståndig husmoder söker att hafva all lagning af plaggen verkstäld på förhand, emedan refvor blifva större, tunnslitna platser hafva blifvit hål, och lagning aldrig kan göras så lätt eller så väl, sedan kanterna blifvit valkiga vid tvättningen, upprifna vid vridningen eller förlorat sin räfta form vid plaggens svängningar på klädsnöret eller svajningar för en häftig vind eller storm. Han vill så vidt som möjligt dagen förut ombesörja sådana förberedande åtgärder, såsom uttagning af kaffe-. frukt- och andra fläckar genom att lägga dem i hett vatten och låta dem ligga der tills de blifvit kalla, innan de vidröras med tvål eller såplödder, hvilket annars skulle bidraga att qvarhålla dem; vidare sortering af kläderna genom att skilja hvita från kulörta, bomull från ylle och lägga det mycket smutsiga i blöt öfver natten. Om vidare hårdt vatten måste användas, måste detta anskaffas och göras mjukt, innan arbetet med tvätten börjar.

Detta bör göras genom att koka omkring en peck aska och \$lå både lut och och aska i en tunna vatten. Detta blir till en början grumligt men sätter sig snart och blir klart. Gör det emellertid icke för lutstarkt, emedan Ni då gör händerna illa, och icke för svagt, emedan kläderna då blifva gula. Några göra hårdt vatten mjukt med kolsyradt natron, andra med borax; men om det finnes borax i tvålen, bör askan föredragas. Ett halft oz. osläckt kalk kan upplösas i nio qvarts vatten och den klara lösningen slås i en

tunna hårdt vatten, och när det sätter sig, blir det hela mjukt. I handeln finnes äfven en "Hard-water-Soap," som gör uppmjukningen af vattnet onödig. Då denna tvål, som namnet angifver, är afsedd för hårdt vatten, passar den ej väl till mjukt "Olivine" och "Soapine" kunna nytjas till hårt vatten,, såväl som till mjukt, men till det förra åtgår mera pulver. Dessa artiklar gifva utmärkt godt resultat, och kläder, som legat i blöt i den senare, behöfver ej kokas. Då man nytjar den senare, bör man emellertid noga följa de bifogade an zisningarne, isynnerhet hvad beträffar den tid, som kläderna skola ligga i blöt, emedan många af dem innehålla borax, hvilket gör kläderna gula, om de få ligga i för länge: Om man tager göpner till en tvättbalja, rymmande omkring 5 ämbar vatten, uppmjukar boraxen endast vattnet om det är hårdt, gör kläderna hvita och lätt tvättade. hvarjemte mycket tvål inbesparas. Om man kastar en handfull renfana i bykkitteln, blir vattnet grönt, men kläderna hvita. Det samma kan sägas om persikoblad.

Då man sorterar kläderna för att lägga dem i blöt, bör man skilja de hvita från kulörta. de fina från de grofva och, om det är mycket, sänglinnet från det andra linnet, dela det i två eller tre högar och lägg grofva och stora artiklar i särskilda baljor, och likaså med små och fina och sänglinne, såsom hvita sängtäcken, lakan och örngåttsvar för sig. Stryk tvål på nedsmorda eller smutsiga ställen och lägg alltid de smutsigaste artiklarne på bottnen af baljan; häll sedan öfver så mycket varmt såpvatten, att det står öfver alltsammans; detta göres af hvit tvål, "washing powder," eller "washingfluid," hvilket som föredrages, i proportioner, angifna i bruksanvisningar, som åtfölja dylika artiklar. Täck till sist öfver hvarje balja med en tjock duk, eller en gammal ren mattbit, så att innehållet hålles varmt så länge som möjligt och ge såpvattet tillfälle att upplösa smutsen.

Om kläderna skola kokas, så fyll bykkitteln med vatten, hvari tvål blifvit upplöst qvällen förut och när det är väl varmt, men icke kokhett, lägg i kläderna från baijorna, de renaste och finaste först, naturligtvis. Lägg ej för mycket, slut ej för tätt till, koka ej längre än från 5 till 10 minuter, emedan för långvarig kokning gör linnet gult eller kommer smutsen att sätta sig, så att det blir grått och daskigt. Att hälla af en del af vattnet och fylla på med kallt vatsåpvatten förekommer äfven att linnet blii gult.

Flytta kläderna från kitteln till en balja, häll kallt vatten öfver dem och tvätta dem för hand eller för maskin, Om man tvättar 600 TVÄTTEN.

med händerna, får man ej gnida för hårdt, utan lätt och jemnt och ofta doppa persedeln i såpvattnet samt låta vatten ofta och ymnigt spola öfver det som tvättas. Att gnida hårdt tröttar i hög grad, sliter ut kläderna i förtid och pressar in smutsen i stället för att lösa och bortskaffa den. Vrid väl ur all "luten," som den kallas, skölj kläderna i mycket rent vatten och doppa dem slutligen i blåingvatten hvilket är bäst temligen varmt, och med blåningen upplöst i varmt vatten, då man ej behöfver befara, att den skall åstadkomma strimmor eller fläckar på kläderna. De två sista vattnen kunna vara hårda, ifall det är förenadt med besvär att anskaffa annat vatten, men rent, färglöst regnvatten är bättre.

Näst kommer stärkningen. Stärkelsen bör alltid vara så varm som möjligt, ty ju varmare den är, ju styfvare bli kläderna. Tillaga den genom att lägga två eller tre matskedar fin stärkelse i kallt vatten och sedan slå på en gt. kokande vatten, röra oafbrutet och låta den koka tills den blir klar och geléartad. Manschetter, kragar, skjortbröst och allt som skall vara mycket styft, stärkes härmed, späd, sedan ut återstoden med varmt vatten och använd den för artiklar, som ej böra vara så styfva. Mjölstärkelse är bättre än fin stärkelse för kattuner och bomullstyger, emedan de derigenom både blifva styfvare och längre bibebålla styfheten. Tre rågade matskedar mjöl till en qvart kokande vatten är tillräckligt för en klädning och återstoden kan användas till att stärka kulörta förkläden eller andra mindre artiklar, För att hindra stärkta kläder att fastna på jernet och gifva dem en fin glans, rör man i stärkelsen just som den tages från elden en liten kaka af "Chinese starch polish" (receptet till sådan förekommer längre fram); eller, om man ej har sådan till hands, en bit spermaceti, stor som en ärta eller litet hvitt vax. en tésked pulveriserad (hvit) tvål och en tésked salt eller precis en tésked fotogén eller en ljusstump.

Kall stärkelse

är vanlig fin stärkelse, fuktad med kallt vatten, ungefär en tésked till en liten tékopp vatten och nytjas antingen med eller utan föregående användande at kokt stärkelse. Plagget som skall stärkas doppas och torkas några gånger för att blifva tillräckligt styft, strykes sedan fuktigt, då jernets hetta bringar stärkelsen till kokning. Användes till linnekragar, manschetter, skjortbröst o. s. v.

Stärkelse för svart

eller mörk kattun kan göras af varmt kaffe eller ännu bättre af lim,

hvaraf det får en glans, som om det vore nytt, och bättre bevaras från smuts än om det stärkes med mjöl eller fin stärkelse. För att stärka nettelduk, kattun, bomullstyger och andra tyger med ömtåliga färger upplöser man i vattnet, hvari stärkelsen tillagas, ett stycke alun stort som en valnöt. Härigenom håller sig färgen klar en lång tid, hvilket är af stort värde för drägter som ofta behöfva tvättas; för resten mycket billig.

Flaneller och kulörta tyger

får icke läggas i varmt såpvatten; men många tyger behålla bättre sina mörka färger om de före doppningen tvättas i rent varmt vatten, och valkning och gnidning af ylleartiklar och spetsar kan förebyggas genom att tvätta alltsammans i kallt vatten. Stryk aldrig tvål på ylletyger, utan låt dem ligga i kallt vatten tillräckligt länge för att smutsen skall upplösas; tvätta dem sedan, vrid dem f väl blåadt vatten och låt dem ligga deri en half timme. Tvätta dem sedan igen, skölj dem i ett tredje vatten, vrid dem så torra som möjligt och häng dem på en plats, der de torka fort. Borax är särdeles användbar vid tvättningen af kulörta eller mycket smutsiga ylletyger.

Filtar

tvättas lättast genom att en timme läggas i en kall lut, gjord genom att upplösa ½ lb. tvål tillsammans med I oz. hjorthorn och I eller 2 matskedar pulveriserad borax samt vatten, så att det står öfver filtarne. Gnid dem icke, men skölj dem i flera vatten, utan att vrida dem och häng dem på en plats der de torka fort; de bli mjuka och fina som nya filtar.

Underkläder af ylle.

Vrid dem aldrig, stänk ej heller vatten öfver dem, utan tag dem från snöret, när de äro nästan torra, vik dem på samma sätt som då de voro nya, vrid ur en handduk, doppad i rent vatten, lägg den öfver kläderna och stryk tills handduken är fullkomligt torr.

Blåning.

Gör er blåning sjelf af ½ oz. pulveriserad oxalsyra och 1 oz. "Russian blue" till 1 qt. rent regnvatten. Förvara den, der den ej fryser om vintern. Detta förderfvar ej kläderna, såsom ofta är fallet med flytande blåning, och om vintern, då det ej alltid går för sig

602 TVÄTTEN.

att hänga ut kläderna till torkning samma dag som de äro tvättade, låt dem ligga i ett svagt blåingvatten; de bli hvita derat.

Sängtäcken,

stoppade med ull i stället för bomull, äro mera helsosamma, emedan de medgifva en friare afdunstning af kroppens vätskor. De äro äfven lättare tvättade än bomullstäcken. Lägg dem 30 minuter i en svag varm lut, tillagad med varmt vatten, gnugga eller vrid dem icke, utan klappa dem helt lätt och häng dem sedan att torka på två käppar, lagda öfver ett par stolar. Skölj dem i myeket vatten 2 gånger och låt dem ligga i en stund, innan man låter vattnet rinna af. Häng upp dem på ett högt snöre se till att de äro väl fastsatta; när de äro nästan torra, tag fast i nedre kanten och skaka dem; härigenom blir ullen krusig.

Svarta varor

böra tvättas i rå ammoniak och vatten i stället för tvål, sköljas i starkt blåningvatten, hängas upp med afvigsidan utåt och få ej vrides; strykes på afvigsidan, när de äro nästan torra. De få härigenom ett vackrare utseende.

Att tvätta ömtaliga färger.

Blåa färger och andra som lätt afmattas kunna bevaras om tyget lägges ett par timmar i vatten, hvari man upplöst blysocker, I oz. till hvarje ämbar. Skölj i alunovatten, gjordt i samma proportioner, tvätta sedan hastigt i varmt såpvatten. skölj i kallt vatten, häng upp på ett skuggigt men luftigt ställe, der plaggen torka fort, hvarefter de strykas utan att stärkas tills de bli väl torra.

Tyllgardiner.

Lägg icke tyllgardiner i blöt, utan tvätta dem försigtigt för hand i en svag sodalösning, måttligt varm, och skölj dem i blåningvatten, krama dem tills de bli torra, men vrid dem ej. Stärkelsen skall också blåas lätt. Om Ni har en passande ram, så spänn ut gardinerna och fäst dem med hakar tills de torka, 4 eller 6 åt gången. Om så ej är fallet, lägg rena tjocka lakan på golfvet i ett luftigt, obegagnadt rum, och bind ut gardinerna deröfver, sträck ut dem i deras ursprungliga form och fäst både gardiner och lakan vid mattan med knappnålar. Låt dessa torka de bchöfva ej strykas.

Linneklader.

Tvatta linnekläder i hövatten, gjordt genom att koka gammalt torrt hö och låta det stå, tills vattnet är färgadt. Linnet ser ut som nytt.

Kulörta borddukar.

Röda borddukar och och handdukar med kulörta kanter tvättas bäst i boraxlösning utan soda och med helt litet tval.

Fruktfläckar.

Fruktfläckar, som varmt vatten ej kan taga bort, ge vika för "Javelle water," som göres genom att upplösa ½ lb. klorsyrad kalk och I lb soda i 2 qts. kokhett mjukt vatten. Fukta de fläckiga ställena med detta preparat, torka bort det, skölj och tvätta som vanligt.

Rost

kan bortskaffas genom sköljning i ett ämbar vatten. hvari en stor matsked klorsyrad kalk blifvit upplöst: vrid ej kläderna, utan låt dem ligga i solskenet, tills fläckarne äro borta.

Råd.

När tvätten är öfver, hvälf baljorna upp och ned och slå vatten på bottnen i stället för in i. Rengör "vridaren," med fotogén, så att han ej blir svårhandterlig till nästa gång. Tvätta alla grytor och kittlar med söt mjölk och sätt dem ej undan förrän de äro väl torra. Gnid strykjernen med salt eller fint sandpapper och var noga med att taga dem från ugnen så snart strykningen är slut, för att bevara stålets hårdhet.

Att borttaga brännfläckar.

Håll linne framför elden för att borttaga dylika fläckar, eller lägg det i solskenet; eller, om det är illa brändt, använd en blandning gjord af i tésked pnlveriserad tväl, i tésked saft kramal ur skurna lökar, 2 oz. valklera och ½ tékopp stark ättika, allt väl blandadt, kokadt några minuter och påbredt kallt. Eetta hjelper, så framt icke trådarne äro af, i hvilket fall man ej har annat att göra än sy på "lappar."

"Chinese Starch Polish"

göres af A 1 (icke B 1) paraffiueradt vax, hvilket är det hårdaste som tillverkas. Smält det försigtigt öfver sakta eld, tag det från

604 TVÄTTEN.

ugnen och täck öfver grytan, så att det ej svalnar för tidigt. Sätt några runda pajtallrikar, väl smorda med olivolja (ej ister) på ett fullkomligt jemnt bord 6ch håll på det smälta vaxet till ett djup af ½ in.; låt det sakta svalna af, och, innan den är fullkomligt kall, hugg ut kakor med en rombformad stamp. som är vidare upptill än nedtill, så att kakorna pressas uppåt. Lägg dem sedan väl skilda från hvarandra, på andra fat för att kallna. Några droppar viololja eller geranium essens hällda i kokningen meddela en finfin parfym parfym åt kakorna och följaktligen äfven åt lennet. Tag en sådan kaka till hvarje qt. stärkelse. Det finnes ingenting som ger en vackrare och finare glans för manschetjea, kragar o. s. v. än detta, eller som mera underlättaa arbetet vid strykningen.

En god tvåttlut

kan göras genom att upplösa 1 o2. soda och 1 lb. pottaska i 1 gal. varmt vatten. När detta kallnat, tillsätt 1 oz. hjorthorn, häll alltsammans i en stenkruka och korka väl till. Häll ½ pt. af denna vätska i ett litet ämbar med kallt vatten och använd det vid kokning af kläder; de måste koka i 10 minuter.

